

三河旬菜

如月のおもてなし

うるおい

すつきり梅のお酒

組肴と季の愉しみ 旬の恵み色々

蛸の柔らかか煮 海老芝煮

公魚唐揚げ 揚げ銀杏

バイ貝の旨煮 菊花蕪

いぶりがっこチーズ和え

雲丹豆腐 サーモンの押し寿司

銀鱈袖庵焼き 炙り鴨ロース

椀替わり 当館自慢の包み蒸し

炙り白子豆腐 清汁仕立て

三河湾の便り お造り氷鉢盛り

イセエビ造り 真鯛松皮造り

地魚の刺し盛り 栄螺

淡雪塩と土佐醤油で

旬の逸品

とらふぐ鉄刺

焼き物

活き鮑の踊り焼き

季の鍋物

ふぐ

福呼ぶちり鍋 胡麻ポン酢で

中皿

和牛ロースト 二種のソースで

酢の物

ズワイ蟹の紅白砵巻き 黄身酢かけ

お食事

当館名物のどぐろのがまめしひつまぶし風

一、そのまま

二、お好みで山葵を

三、お出汁をかけて

香の物

地味噌仕立ての蛤汁

水菓子

りんごとはちみつのもース

旬の果実

その日の水揚げ・仕入れ状況により

料理・食材等の内容を

変更することがございます

旬景浪漫

浪皮荘

総料理長

白

井

浩