

三河旬菜

師走のおもてなし

うるおい

すつきり梅酒

組着と季の愉しみ 山海の恵み色々

メヒカリ唐揚げ 海老旨煮

揚げ銀杏 バイ貝の旨煮

銀鱈の幽庵焼き 鯖の一口寿司

白子豆腐 菊花大根

あん肝真丈 湯景田楽

椀替わり

焼き金目鯛の包み蒸し

清汁仕立て

三河湾 師走のお造り

獲れたて地魚二種 赤貝 魚介刺し盛り

淡雪塩と土佐醬油で

銀波荘特製 海鮮瓦焼き

海の香り 瓦焼き

酒盗のアクセント

旬の鍋物

寒鰯しゃぶしゃぶ 白味噌仕立て

冬の中皿

和牛ロースト 和風おろしタレ

酢の物

養老寄せ 吉野酢掛け

お食事

当館名物めひかり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

福汁 地味噌仕立て

水菓子

ホワイトチヨコレートパンナコッタ

みかん大福 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

銀波荘

総料理長 白井 浩