

三河旬菜

弥生のおもてなし

うるおい

ほんのり香る梅酒

味散歩 春がすみの組肴

筍カステラ 桜豆腐 海老芝煮

バイ貝の旨煮 タラの芽天麩羅

小鯛手毬寿司

ホタルイカ酢味噌掛け

蛸柔らか煮 銀鱈柚庵焼き

椀替わり

白魚しん薯と鍵蕨の包み蒸し

潮仕立て

お造り 梅氷鉢盛り

イセエビ造り

地魚の刺し盛り 栄螺

淡雪塩と土佐醤油で

焼き物

活き鮑の踊り焼き

弥生の中皿

和牛ロースト 春野菜とともに

和風おろしダレ バルサミコ

花月の逸品

金目鯛の煮付け

春の香り 酢の物

高足蟹の蟹酢 黄身酢掛け

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

あおさと浅焼汁 地味噌仕立て

水菓子

苺のムース 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