

# 三河旬景

卯月のおもてなし

## 旬

### 春の彩り

先附

ホタルイカと赤貝のぬた

### 春の組肴

苺のお酒

胡麻豆腐 とび子 麩佃煮

うすい豆 ばい貝旨煮

銀鱈西京焼き 一口寿司

海老蚕豆しん薯

たらの芽白扇揚げ

真鯛の真子旨煮 浅蛸葱和え

梅くらげ 菜の花 塩蚕豆

### 季の椀代わり

### 浅蛸の若竹蒸し

三河湾の地浅蛸 筍 若布

鍵わらび あやめ麩

あやめ人参 木の芽

## 彩

### 三河湾の春景色

### 春の竹筒盛り

三河湾の獲れたて地魚

真鯛 中とろ 赤貝 栄螺

当館自慢の伊勢海老姿造り

土佐醬油 淡雪塩 妻物色々

### 春の焼き物

### 活き鮑の踊り焼き

活き鮑 バター

## 春

### 四月の中皿

サーモンと帆立の春サラダ  
オリーブオイルとバルサミコソースで

あわび茸 ベビーリーフ

トマト ラディッシュ

食用花 パルメザンチーズ

レッドペッパー

### 今月の湿物

### 黒毛和牛の旨鍋

うるい 芹 舞茸 牛蒡

笹打ち葱 豆腐 マロニー

あやめ人参

### 卯月の中皿

### 金目鯛の煮付け

牛蒡 筍 菜の花 白髪葱

針生姜 木の芽

## 味

### 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、薬味をのせて

三、お出汁をかけて

### 蟹汁 地味噌合わせ仕立て

### 香物

沢庵 ひの菜 野沢菜 牛蒡

### デザートプレート

### 女将スイーツと旬の果実

甘夏蜂蜜ゼリー

一口抹茶おはぎ 苺

マスクメロン オレンジ

旬景浪漫

銀皮荘

総料理長 白井 浩