

文月 うら創作膳

うるおい

果実酒炭酸割

先付

三河湾の幸の石焼 車海老 平貝 烏賊

夏の味覚

鱧ざく 胡瓜 蓮根 針生姜 土佐酢
蛤海水寄せ 鮎蓼酢焼き 海老ずんだ揚げ 沢蟹
高足蟹と茗荷のマリネ
トマトファルス キャビア添え
焼き茄子のムース あいち鴨のコンフィ 豊橋産エディブルフラワー添え

旬の椀物

清汁仕立 カマス酒蒸し
焼雲丹 管ごぼう 数冬瓜 花茗荷 末広柚子

海の恵み

活きメ伊勢海老 活き鮑 西浦漁港水揚げ地魚2種
土佐醤油とからすみ塩

玉手箱

小鉢5種

家康の好物 つけ揚げ

真鯛 鮑の2種衣 アスパラ
抹茶塩と藻塩

料理長の逸品

三河牛シャトーブリアンの低温調理
季節の野菜の瞬間燻製 赤ワイン塩を添えて

お食事

板前厳選 本日の握り寿司 五貫

留椀

あおさの八丁味噌汁

甘味

こだわりのスイーツと旬の果実

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

うら和食料理長 八木 幸治

八木 幸治



うら洋食料理長 畠山 裕規

H. Hatakeyama

