

三河旬菜

睦月のおもてなし

うるおい

金箔入りすつきり梅酒

初春の祝肴 山海の恵み色々

蟹しん薯 小鯛押し寿司

バイ貝の旨煮 鰯抽庵焼き

黒豆松葉 烏賊松笠

牛八幡巻き 海老芝煮

椀替わり

蛤の包み蒸し

清汁仕立て

お造り

イセエビ造り とら河豚鉄刺

地魚等の刺し盛り

淡雪塩と土佐醤油で

焼き物

活き鮑の踊り焼き

福呼ぶちり鍋

とら河豚ちり鍋 特製出汁で

冬の中皿

和牛ロースト 二色ソース

和風おろしタレ バルサミコ

酢肴

ズワイ蟹紅白砵巻き 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

寒鰯あら汁 地味噌仕立て

水菓子

アーモンドミルクプリン

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