

## 三河旬景の夏

文月のおもてなし



## 涼

蓋物

米茄子八丁肉味噌掛け

三河鶏肉味噌 人参 オクラ

米茄子煮浸し 白髪葱

## 夏の組肴

旬の恵み色々

山桃酒

玉子豆腐イクラのせ

ソーメンオクラ 寄せ夏野菜

帆立道明寺あん掛け

銀鱈西京焼き 目光唐揚げ

がす海老昆布炙り 枝豆

沢蟹唐揚げ もろこし醤油焼き



## 味

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

地蟹と冬瓜汁 合わせ地味噌仕立て

香物

沢庵 茄子 胡瓜

## 三河湾の夏

旬のお造り盛り合わせ

三河湾の獲れたて地魚

鮪赤身 甘海老 帆立

土佐醤油 淡雪塩 妻物色々

## 季の焼き物

和牛一口ステーキ 焼き野菜

椎茸 南瓜 シャトー入参

甘長ピーマン

フライドガーリック

山葵 岩塩

## デザートプレート

女将スイーツと旬の果実

桃のムースジュレ掛け

西瓜 メロン 桜桃

一口くず夏みかん

旬景浪漫

銀皮荘

総料理長 白井 浩