

# 旬景の初夏

皐月のおもてなし



## 皐月の組肴

先附

炙り帆立とサーモン  
バルサミコソース

初夏の酒肴色々

苺のお酒  
稚鮎唐揚げ 蚕豆海老しん薯  
がす海老昆布ぐー口寿司  
梅貝旨煮  
矢羽根鉄扇黄身焼き ちまき麩  
金目鯛西京焼き もずく酢  
サーモン錦糸巻黄身酢掛け

## 当館自慢の包み焼き

鮎魚女の葛打ちとじゆん菜  
オクラ あやめ人参 打ち茗荷  
あら焼き出し汁清汁仕立て



# 彩

## 三河湾の初夏

旬の海の幸お造り

三河湾の獲れたて地魚  
鰹たたき とんぼ 栄螺 中トロ  
当館自慢の伊勢海老姿造り  
土佐醤油 淡雪塩 妻物色々

## 旬の焼き物

活き鮑の踊り焼き  
活き鮑 バター



# 麗

## 今月の湿物

和牛のしゃぶしゃぶ

白菜 水菜 豆腐 もち  
エノキ茸 打ち葱 あやめ人参  
マロニー 胡麻ポン

## 初夏の蓋物

金目鯛の煮付け

牛蒡 針生姜 木ノ芽 朱茄子



# 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

浅蜆汁 合わせ地味噌仕立て

香物

沢庵 胡瓜 日の菜 牛蒡

## デザート宝石箱

女将スイーツと旬の果実

マスカルポーネムースアーモンド添え  
白桃もち オレンジ  
メロン 桜桃

旬景浪漫

銀皮荘

総料理長 白井浩