

三河旬菜

弥生のおもてなし

うるおい

さっぱり梅酒

味散歩 春がすみの組着

白魚真丈香梅焼き 銀鱈の幽餡焼き

ごま豆腐木の芽みそ田楽 タコの柔か煮

よし海老の浜ゆで バイ貝の旨煮

小鯛寿司 稚鮎の唐揚げ 桜海老豆腐

三月のお造り

獲れたて地魚と旬の魚介刺し盛り

淡雪塩と土佐醤油で

弥生の焼き物

和牛のロースト 野菜とともに

和風おろしタレとレモン岩塩で

花月の温物

真鯛の桜蒸し

桜の塩漬けと銀餡をかけて

春の香り

旬の螢烏賊釜揚げ 春野菜とともに

辛子酢味噌で

お食事

ご当地ゆかり 家康鍋

蟹、地魚、野菜入り赤出汁

西浦半島から鷹狩りに出航する徳川家康公が、
出航前に漁をして、地元の魚や野菜を使い、
八丁味噌で煮込んだ鍋料理を食べて精を付けた。
というのが家康鍋の由来

地元産白米 あいちのかおり

香の物

水菓子 女将スイーツ

桜あんプリン桜ゼリーかけ

あまおう葛もち 旬の果実

旬景浪漫

銀皮荘

総料理長

白

井

浩