

三河旬菜

水無月のおもてなし

うるおい

さっぱり山桃のお酒

初夏の味巡り 組着

海老の芝煮 もろこし豆腐

バイ貝の旨煮 サーモン一口寿司

銀鱈の幽庵焼き 銀マトウ竜田揚げ

枝豆の俵揚げ もろこしチーズ真丈

椀替わり

鮎魚女の葛打ち 清汁仕立て

三河湾紫陽花の頃 お造り色々

獲れたて地魚と旬のとんぼ

魚介刺し盛り

淡雪塩と土佐醤油で

水無月の焼き物

和牛一口ステーキ 焼き野菜

和風おろしタレで

涼しげ お凌ぎ

巣籠り冷麦 温泉卵 鰹オクラ

生姜風味のお出汁で

旬の止め肴

鰹のたたきサラダ 自家製ポン酢で

お食事

当館名物めひかりのがまめしひつまぶし風

一、そのままで

二、お好みで山葵を

三、お出汁をかけて

香の物

なめこ汁 地味噌仕立て

水菓子 当館の女将スイーツ盛り

パイナップルヨーグルトムース

白桃もち黒薄甘納豆のせ

紅芋グラッセ 旬の果実

旬景浪漫

張皮荘

総料理長

白

井

沼