

三河旬菜

睦月のおもてなし

うるおい

新春 すつきり梅のお酒

組着と季の愉しみ 旬の恵み色々

烏賊の松前漬け 海老芝煮

黒豆 バイ貝の旨煮 松笠烏賊

白子豆腐 サーモンの押し寿司

銀鱈袖庵焼き 炙り鴨コース

椀替わり 当館自慢の包み蒸し

蛤の潮仕立て 紅白短冊 梅麩

三河湾 睦月のお造り かまくら盛り

イセエビ造り 真鯛松皮造り

地魚の刺し盛り 栄螺 数の子

淡雪塩と土佐醬油で

旬の逸品

とらふぐ鉄刺

焼き物

活き鮑の踊り焼き

季の鍋物

福呼ぶちり鍋 胡麻ポン酢で

中皿

和牛ロースト 二種のソースで

酢の物

紅白砵巻き 黄身酢かけ

お食事

当館名物甘鯛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

りんごとはちみつのムース

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

銀皮荘

総料理長 白井 浩