

如月 うらら創作膳

うるおい

果実酒炭酸割

先付

三河湾の幸の石焼 車海老 平貝 烏賊

冬の味覚

鯛昆布〆胡麻酢掛け

菜の花 焼き占地 氷こんにやく 紅蓼

鮫肝市松 車海老真砂巻き 鈴子茶巾 南天玉子

高足蟹のビスクムース キャビア添え

あいち鴨胸肉のコンフィ 白葱と大葉のコンディマン

旬の椀物

清汁仕立 蛤安平 蓋蕪 梅麩

結び紅白鶴菜 松葉柚子 金箔

海の恵み

活き〆伊勢海老 西浦漁港水揚げ地魚2種

土佐醤油とからすみ塩

玉手箱

小鉢5種

料理長の逸品

愛知県産牛サーロイン 低温調理のローストビーフ

季節の野菜

山わさびのすず味噌和えを添えて

お食事

白米 香の物 ちりめん山椒

留椀

あおさの八丁味噌汁

甘味

こだわりのスイーツと旬の果実

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

うらら和食料理長 八木 幸治

八木 幸治



うらら洋食料理長 畠山 裕規

H. Hatakeyama

