

三河旬景

霜月のおもてなし



旬

深秋の景

深秋の前菜

柚子のお酒
銀鱈の西京焼き バイ貝旨煮
衣かつぎ雲丹焼き 酢取り茗荷
銀杏板半黄身焼き 松菜そば
がす海老昆布炙り
蟹味噌豆腐蟹身のせ
カキオイスターソース揚げ

季の椀替わり

当館自慢の旬の包み蒸し

白子豆腐 焼き河豚
カクテルシユリンプ
炙り丹波しめじ 紅葉麩 芹



彩

三河湾

霜月の海の幸盛り合わせ

三河湾の獲れたて地魚
鮓 角鮓 牡丹海老 帆立貝
土佐醤油 淡雪塩 妻物色々

旬の鍋物

金目鯛のしやぶしやぶ

自家製ポン酢で

水菜 エノキ茸 笹打ち葱
もって菊 紅葉人参 豆腐



秋

霜月の三品

強い肴

和牛ロースト

焼き玉葱 エリンギ シャトー人参
グリーンアスパラ 和風タレ

温物

甘鯛かぶら蒸し

昆布 銀杏 なめこ 蟹身
菊花 生きくらげ 山葵

酢の物

ズワイ蟹とサーモンの砵巻き
黄身酢かけ

大根 人参 大葉
蛇腹胡瓜 菊花かぶら



味

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
- 二、お好みで山葵を
- 三、お出汁をかけて

合わせ地味噌の若布となめこ汁

香物

沢庵 赤かぶ 野沢菜

デザート

女将スイーツと旬の果実

柚子みかんジュレとヨーグルトゼリー
パイナップル シヤインマスカット
柿 ドラゴンフルーツ
マロンケーキ りんご一口もち

旬景浪漫

銀波荘

総料理長 白井 浩