

三河旬菜

如月のおもてなし

うるおい

すつきり梅酒

先附と季の肴めぐり 山海の恵み色々

サバフグ唐揚げ 蟹手毬寿司

バイ貝の旨煮 海老芝煮

メヒカリの唐揚げ 若竹真薯

蛸柔らか煮 銀鱈袖庵焼き

椀替わり

海老真薯と菜の花包み蒸し

清汁仕立て

三河湾 如月のお造り

獲れたて地魚二種 赤貝 鮪

あおさ寒天 淡雪塩と土佐醤油で

銀波莊特製 海鮮瓦焼き

海の香り 瓦焼き

酒盗のアクセント

梅季のあたたか鍋

牛鍋 美味出汁で

中皿

和牛ローストとシーフード

二色ソース 和風おろしタレ バルサミコ

やさしい温物

白魚の茶碗蒸し 湯葉餡かけ

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

なめことあおさ汁 地味噌仕立て

水菓子

クリームチーズムース レモンジュレ

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

銀波莊

総料理長 白井 浩