

三河旬菜

景月のおもてなし

うるおい

さわやか巨峰酒

組肴と季の愉しみ 旬の恵み色々

海老の芝煮 あおさ豆腐 海老真丈

バイ貝の旨煮 銀鱈の幽庵焼き

鰻ふくさ焼き 里芋と枝豆の茶巾

うざく 沢蟹の唐揚げ

椀替わり

鱧とじゆんさいの包み蒸し

潮仕立て

夏のお造り

伊勢海老姿造りと地魚や旬のお造り

泡雪塩と土佐醤油で

焼き物

活き鮑の踊り焼き

涼皿

和牛の冷しゃぶサラダ

胡麻だれポン酢で

こだわりの逸品

三河湾名物 大浅蛸の浜焼き

お食事

当館名物のどぐろ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

地蟹と冬瓜汁 合わせ地味噌仕立て

水菓子

いちじくゼリー 葡萄葛餅

旬の果実

旬景浪漫

銀皮荘

総料理長 白井 浩

2023年8月 三種の美味饗宴会席