

## 三河旬菜

皐月のおもてなし

うるおい

さっぱり梅のお酒

### 组肴 初夏の酒肴色々

ほうれん草田楽 海老芝煮  
バイ貝の旨煮 小鯛手毬寿司  
あおさ真丈 稚鮎唐揚げ  
よもぎ豆腐 銀鱈袖庵焼き

### 椀替わり

白川と萹菜の包み蒸し  
潮仕立て

### 三河湾の便り 氷鉦盛り

獲れたて地魚  
鰹たたき 鳥貝 鮪  
あおさ寒天 淡雪塩と土佐醤油で

### 銀波荘特製 海鮮瓦焼き

海の香り 瓦焼き  
酒盗のアクセント

### 初夏の逸品

和牛ロースト  
和風おろしダレ バルサミコ

### 今月の酢の物

水雲養老寄せ 黄身酢かけ

### 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  
二、お好みで山葵を  
三、お出汁をかけて

香の物

若布となめこ汁 地味噌仕立て

### 水菓子

マンゴームース 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

銀波荘

総料理長 白井 浩