

## 旬景の初夏

皐月のおもてなし



## 旬

### 皐月の組肴

初夏の酒肴色々

菘のお酒  
稚鮎唐揚げ 蚕豆海老しん薯  
がす海老昆布ペー一口寿司  
梅貝旨煮  
矢羽根鉄扇黄身焼き ちまき麩  
金目鯛西京焼き もずく酢  
サーモン錦糸巻黄身酢掛け

### 当館自慢の包み焼き

鮎魚女の葛打ちとどじゆん菜  
オクラ あやめ人参 打ち茗荷  
あら焼き出し汁清汁仕立て



## 彩

### 三河湾の初夏

旬の海の幸お造り

三河湾の獲れたて地魚  
鰹たたき 鮪 甘海老 赤貝  
土佐醤油 淡雪塩 妻物色々

### 五月の焼き物

和牛の瓦焼き 焼き野菜  
特製自家製ポン酢で  
椎茸 甘長唐辛子  
ヤングコーン あやめ人参  
打ち葱 大根おろし



## 麗

### 初夏の中皿と炊き合わせ

秀麗豚の冷しやぶサラダ  
白菜 水菜 人参 ゆで卵  
ベテイトマト ゴーヤ  
ラディツシユ 胡麻ダレ

雲丹豆腐と初夏の野菜

鯛の真子の旨煮 塩蚕豆  
米茄子 ミニオクラ 人参

### 今月の温物

海老とろろ蒸し 銀鮎かけ  
海老 銀杏 大和芋 落 人参  
錦系玉子 きくらげ 水菜



## 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、薬味をのせて
- 三、お出汁をかけて

浅蛸汁 合わせ地味噌仕立て

香物

沢庵 胡瓜 日の菜

### デザート宝石箱

女将スイーツと旬の果実

マスカルポーネムース アーモンド添え  
白桃もち オレンジ  
メロン 桜桃

旬景浪漫

銀皮荘

総料理長 白井 浩