

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

菱のお酒
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 ちまさ麩
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