

三河旬菜

睦月のおもてなし

うるおい

きらびやか金箔入り梅酒

先附と季の酒肴めぐり

南瓜豆腐 あんこう唐揚げ

海老浜茹で 射込み牛蒡 黒豆松葉串

寒鰯の西京焼き 松笠いかの黄身焼き

二種の和牛ロースト 菊花かぶら

椀替わり

当館自慢牡蠣黄身煮包み蒸し 潮仕立て

一月のお造り

とら河豚鉄刺 イセエビ姿造り

獲れたて地魚 淡雪塩と土佐醤油で

焼き物

活き鮑の踊り焼き

冬の温もり

和牛のしゃぶしゃぶ 自家製ポン酢で

季の美味野菜とともに

和らぎの蒸し物

地物金目鯛の豊年蒸し

柚子香る銀鮓をかけて

さっぱり箸休め

三河湾の渡り蟹の蟹酢

お食事

当館名物のどぐろのがまめしひつまぶし風

一、そのままで

二、お好みで山葵を

三、お出汁をかけて

香の物

寒鰯のあら汁 地味噌仕立て

水菓子 女将スイーツ

蒲郡みかんのパンナコッタと

旬の果実

旬景浪漫 浪皮荘

総料理長 白井 浩