

## 三河旬菜

文月のおもてなし

うるおい

さわやか梅酒

組着と季の碗 旬の恵み色々

海老の芝煮 とうもろこしつみれ揚げ

バイ貝の旨煮 銀鱈の幽庵焼き

枝豆 和牛のロースト和風ソース

穴子のテリイヌ 枝豆真丈

冷やし茶碗蒸し 蟹餡かけ

三河湾 夏のお造り

伊勢海老姿造りと地魚や旬のお造り

淡雪塩と土佐醤油で

焼き物

活き鮑の踊り焼き

文月の中皿

和牛の冷しゃぶサラダ

バルサミコソースと胡麻ダレで

こだわりの逸品

名物 うちむらさきの浜焼き

旬の止め肴

鱧の落とし 旨だしジュレ蕁菜

梅肉添え

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

桃のムース 水まんじゅう

旬の果実

旬景浪漫

浪皮荘

総料理長 白井 浩

2023年7月 三種の美味饗宴会席