

## 霜月 うらら創作膳

### うるおい

果実酒炭酸割

### 先付

三河湾の幸の石焼 車海老 平貝 烏賊

### 秋の味覚

萋豆乳寄せ 雲丹 山葵

明太石垣むかご 柿小芋

餅银杏白和え 柿 栗麩 軸三ツ景

高足蟹のマリネ カリフラワーのクスクス仕立て キャビア添え

あいち鴨胸肉のコンフィ 2色の人参のキャロットラペ添え

### 旬の椀物

薄葛仕立 カマス蕪蒸し 银杏 海老

占地 蟹真薯 紅葉人参 華ブロッコリー 柚子

### 海の恵み

活きメ伊勢海老 活き鮑 西浦漁港水揚げ地魚2種

土佐醤油とからすみ塩

### 玉手箱

小鉢5種

### 家康の好物 つけ揚げ

真鯛 鮑の2種衣 南瓜

抹茶塩と藻塩

### 料理長の逸品

三河牛シャトーブリアンの低温調理

季節の野菜の瞬間燻製 赤ワイン塩を添えて

### お食事

板前厳選 本日の握り寿司 五貫

### 留椀

あおさの八丁味噌汁

### 甘味

こだわりのスイーツと旬の果実

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

うらら和食料理長 八木 幸治

八木 幸治



うらら洋食料理長 畠山 裕規

H. Hatakeyama

