

三河旬菜

長月のおもてなし

うるおい

さわやか巨峰酒

組肴と季の愉しみ 旬の恵み色々

海老の芝煮 うに豆腐 茄子煮凝り

茸ふくさ焼き 締め秋刀魚炙り寿司

バイ貝の旨煮 銀鱈の幽庵焼き

和牛のロースト 秋の実り揚げ

椀替わり

鱧と松茸の吸い物

潮仕立て

秋のお造り

伊勢海老姿造りと地魚等の刺し盛り

泡雪塩と土佐醤油で

焼き物

鮑料理

長月の鍋物

和牛ときのこを特製出汁で

こだわりの逸品

のどぐろの塩焼き

酢の物

ズワイ蟹の湯葉菊花巻き

黄身酢かけ

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

若布となめこ汁 合わせ地味噌仕立て

水菓子

柿饅頭 洋梨ムース

旬の果実

旬景浪漫

浪皮荘

総料理長 白井 浩