

三河旬菜

霜月のおもてなし

うるおい

さっぱり梅のお酒

組肴と季の愉しみ 旬の恵み色々

水雲の養老寄せ 海老芝煮

銀杏松揚げ バイ貝の旨煮

蟹の押し寿司 蟹味噌豆腐

衣被ぎのウニ焼き 銀鱈袖庵焼き

炙り鮭のくわい真丈

椀替わり

牡蠣の黄身煮と炙りしめじの包み蒸し

清汁仕立て

三河湾 霜月のお造り

獲れたて地魚二種

赤貝 ぼたん海老 鮪盛り

あおさ寒天 淡雪塩と土佐醤油で

銀波荘特製 海鮮瓦焼き

海の幸香り 瓦焼き

酒盗のアクセント

季の鍋物

あんこう鍋 あっさり仕立て

中皿

和牛ロースト 二種のソースで

初冬の温物

金目鯛かぶら蒸し

銀鮎掛け 山葵を添えて

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、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 地味噌仕立て

水菓子

蒲郡みかんムース 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

旬景浪漫

銀波荘

総料理長 白井 浩