

三河旬菜

如月のおもてなし

うるおい

さっぱり梅酒

先附と季の酒肴めぐり

桜海老豆腐とびこ乗せ　ズワイガニ
小鯛の酢締め　鰯の生姜煮　蟹鮭博多
銀鱈の幽庵焼き　トリユフ松風
メヒカリ香梅揚げ　たこの柔らか煮

二月のお造り

獲れたて地魚二種と旬の魚介刺し盛り
淡雪塩と土佐醤油で

冬の温もり

鰯しゃぶ　特製お出汁で
季の美味野菜とともに

梅見月の小鉢

和牛のローストと彩り野菜を
和風おろしタレでさっぱりと

やさしい温物

しらうおの茶碗蒸し
柚子香る餡をかけて

お食事

ご当地ゆかり　家康鍋
蟹、地魚、野菜入り赤出汁

西浦半島から鷹狩りに出航する徳川家康公が、
出航前に漁をして、地元の魚や野菜を使い、
八丁味噌で煮込んだ鍋料理を食べて精を付けた。
というのが家康鍋の由来

地元産白米　あいちのかおり

香の物

水菓子　女将スイーツ

いちごのムースと旬の果実

旬景浪漫

浪皮荘

総料理長

白

井

沼