

一、食前酢 みかん酢

蒲郡産のみかんとリンゴ酢を合わせた食前酢です。
お酢には、食後高血糖、内臓脂肪の抑制効果があります。

一、前菜 梅蕪・昆布ペサーモン黄身酢添え

河豚皮煮(ごり)

合鴨ロース

春菊豆腐胡麻クリーム添え

菜の花・ひげ長海老真砂和え

春菊は、βカロテンやビタミン・カルシウムなどが豊富に含まれている栄養満点な緑黄色野菜です。

独特な香りには胃腸を整える効果があります。

河豚の皮は、コラーゲンが豊富です。

一、御造り アカザエビ 地魚

白ミル貝 鯛 鮪

三河の海の幸を中心にお造りにいたしました。鯛や鮪に含まれているEPA・DHAは、熱に溶けやすい為、

お刺身が一番栄養を逃がしません。また、海老のグリーン・鮪のトリプトファンは快眠に欠かせない成分です。

海のプリンセスといわれるアカザエビは三河の特選素材。

三河の新鮮な地魚とお造りに。

一、鍋物

三宝しゃぶしゃぶ鍋

- ・伊勢海老(ビスクソース)
- ・鮑 (八丁味噌ソース)
- ・みかわ牛(ポン酢)
- 野菜 きしめん

○ビスクソース

海老の頭と殻、野菜をベースに作ったなめらかで濃厚な味わいのスープです。

○八丁味噌ソース

八丁味噌は、濃厚なコクとほのかな酸味独特な渋みや苦みがあるのが特徴です。鮑の肝を裏漉し、合わせたソースになっております。

一、油物

天麩羅

車海老しそ巻

日光湯葉巻

うずら玉子えごま巻

長芋磯辺巻

お部屋にて天麩羅を揚げさせていただきます。

一、御飯

白米

地元幸田町産のコシヒカリを
出来たてにてご用意いたします

一、香の物

五種盛

一、水菓子

かぼちゃプリン
クリームチーズ添え

かぼちゃの効果・効能

- ・免疫力アップに役立つ・抗酸化作用で
- 老化防止・肌の健康を守る・むくみ善・
- 便秘改善

ご来館いただき誠にありがとうございます。

当館のお料理は新鮮な魚介や地元で生産された旬の食材を使用しております。

愛知の旅館でしか呑めぬお酒『あいち花鳥風月』が
お奨めです。

愛知の季節の味をごゆっくりお楽しみください。

風の谷の庵 料理長

永椎 義弘

