

## 一、選択料理

鮎の調理方法をお選び下さい。

・お造り

・陶板バター焼き

・天婦羅

## 一、御飯 蟹ご飯

地元幸田町産のコシヒカリを

鍋で出来たてにてご用意いたします。

## 一、食前酢

みかん酢

蒲郡産のみかんを100%使った蒲郡名産のお酒です。

## 一、蒸し物

ほうかいぼう里芋包み蒸し

ほうかいぼうの正式名称は、鱧鮠魚(ヨロイイタチウオ)です。

## 一、香の物

五種盛

## 一、留 椀

滑子八丁味噌赤出汁

この地方を代表する赤だしみそは、大豆と塩のみで作られております。自然醸造の大豆の栄養価が高くみそ汁の塩分は高血圧になりにくく二日酔いを防ぐとも。

## 一、前 菜

梅蕪・昆布アサリモン黄身酢添え

河豚皮煮こごり

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

## 一、油 物

天麩羅

車海老しそ巻

高足蟹

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、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

## 一、御造り

アカザエビ イセエビ

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、強 肴

みかわ牛ステーキ陶板

徳川家康の父広忠の頃すでに三河の地で和牛が生産されてきました。そのためみかわ牛のシンボルは葵の形です。みかわ牛は脂があっさりしているのが特徴。肉質は甘くジューシーです。

風の谷の庵

料理長

永椎

義弘

