

一、食前酢 みかん酢

蒲郡みかんとりんご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、蒸し物 みかわ牛里芋包み蒸し

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いました。そのためみかわ牛のシンボルは葵の形です。

一、御飯 一人前鍋でご利用致します

地元幸田町産のコシヒカリを出来たてにてご利用いたします。

一、前菜 梅蕪・昆布メサーモン黄身酢添え

河豚皮煮ごりり

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、油物 天麩羅

車海老しそ巻

日光

鮎

お部屋にて天麩羅を揚げさせていただきます。

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。

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、強肴 イセエビ貝足煮

イセエビにはタウリンが豊富に含まれており、血圧を正常に保ち、血栓や心筋梗塞を予防する働きや血液中の悪玉コレステロールを減らし、善玉コレステロールを増やす働きがあるとされます。

一、御造り アカザエビ

地魚

鯛

海のプリンセスと言われるアカザエビは三河の特選素材。繊細な身の甘さと優しい食感が魅力でタウリンも豊富です。三河の新鮮な地魚とお造りに。

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。愛知の季節の味をじっくりお楽しみください。

風の谷の庵 料理長

永椎

