一、食前酢　蒲郡みかん酢

蒲郡みかんの爽やかな酸味を活かした酢
三河湾の恵が香る一品です。

一、前　菜　舞茸・白きくらげ梅肉ジュレ掛け

蛸旨煮

銀杏袱紗焼き

零余子（むかご）太白胡麻油炒り

無花果白和え

秋の味覚を代表する銀杏にはカリウム・
マグネシウム・ビタミンB群などが
含まれています。

一、御造り　アカザエビ　イセエビ　地魚

平貝　鯛　鮪

三河湾の海の幸を中心にお造りにしました。
海老のグリシン、鮪のトリプトファンは、
快眠に欠かせない成分です。

一、選択料理　鮑

お造り・陶板バター焼き・天麩羅

一、蒸し物　ほうかいぼう

じゃがいも包み蒸し

ほうかいぼうの正式名称は「鎧イタチウオ」
固い鱗や骨質の発達した体つきから
「鎧」の名が付けられています。

一、油　物　天麩羅

タカアシガニ

車海老紫蘇巻き

うずら卵荏胡（えごま）麻巻き

エリンギ

本日の天麩羅は、サラダ油と
太白胡麻油のブレンドです。
蒲郡市の竹本油脂製造の胡麻油が、
雑味なく天麩羅を軽やかに引き立てます

一、焼　物　高足蟹浜焼き

味付けは、素材の味を生かす塩焼きです。

一、酢の物　寄せ大和芋・ひげ長海老

蒲郡みかん酢味噌掛け

大和芋は消化の良い炭水化物を中心に
食物繊維やカリウム・ビタミンB群を
含む食材です。

一、強　肴　みかわ牛ステーキ陶板

江戸時代から続く、三河の味「みかわ牛」は、
上品な甘みと柔らかな肉質が魅力です
。

一、御　飯　蟹ご飯

地元「幸田町産」コシヒカリを
炊き立てにてご用意いたします。

一、香の物　五種盛

高菜漬け・しば漬け・たくあん

奈良漬・味噌ゴボウ

一、留　椀　あおさ赤出汁

この地方を代表する八丁味噌は、
大豆と塩のみで作られております。

一、水菓子　さつま芋プリン

秋の味覚さつま芋の豊かな甘みを
なめらかなプリンに仕立てました。

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。
愛知の季節の味を、ごゆっくりお愉しみください。

令和　八年　長月　十一日

料理長
徳大寺
義隆