

天空の膳

花

一、前菜

季節の彩々

- ・海老旨煮
- ・合鴨八丁味噌
- ・袱紗焼き
- ・菜の花白和え

風

一、御造り

海の幸盛合せ

新鮮な魚介を盛合せに致しました。

一、温物

鮪のねぎま鍋

鮪と醸造文化が盛んな三河の発酵食材を五種使用しております。

碧南▼酒、みりん、みりん粕

岡崎▼八丁味噌

豊田▼白味噌

※アルコールは飛ばしてあります

一、焼き物

みかわ牛

「ゴールド」ステーキ

愛知県産黒毛和牛最高級ブランドA5等級のお肉を使用したステーキです。

お好みの焼き加減でお召し上がり下さいませ。

鳥

一、揚げ物 天婦羅

旬の食材を使用した揚げたての天婦羅をお楽しみくださいませ。

一、御飯 白飯

幸田町産コシヒカリを使用しております。

月

一、止椀

とろろ昆布
八丁味噌仕立て

岡崎で造られた八丁味噌を使用。渋みが少なくまろやかでコク深い味わいと、大豆の旨味と香りがびっしり詰まっています。

一、香物 三種盛

一、『こはぜの会』

女将スイーツ

【抹茶プリン】

蒲郡の女将が集まってできた、『こはぜの会』から生まれたオリジナル女将スイーツ。ほのかな甘みと上品な味わいをお楽しみ下さいませ。

銀河伝説煌めく天空の宿 天の丸

料理長 澤田 伸也

銀河伝説煌めく天空の宿



朝星の膳

- 一 烏賊のお造り
 - 一 ハムサラダ
 - 一 焼魚
 - 一 さつま揚げ
 - 一 生姜わかめ
 - 一 フルーツ
 - 一 ヨーグルトの
フルーツソース掛け
 - 一 知多産しらすおろし
 - 一 きのこ味噌
 - 一 明太子
 - 一 漬物
- 別盛
- 一 蒲郡産目光の唐揚げ
 - 一 自家製だし巻き卵
 - 一 ご飯
 - 一 味噌汁

★コーヒーのご案内★

八時〜九時三十分

1階ロビーにてコーヒーを
ご用意しております。
セルフサービスでございます。

※朝食会場への持ち込みはお控えください。

銀河伝説煌めく天空の宿 天の丸

料理長 澤田 伸也

