

一汁三彩御献立

食前酒 町田酒造「清露」にて一献

先八寸 カリフラワーと雲丹の冷菜

長葱と烏賊の饅

地鶏八幡巻・鮫肝の山掛

鰯の柚香焼・白子南蛮漬

造 里 旬の鮮魚盛合せ

妻いろいろ・山葵葵

強 肴 赤城牛喰べ比べ・群馬の野菜

【もも肉】

脂が少なめの赤身、さっぱりヘルシーに頂けます。

【サーロイン】

肉質が柔らかく甘みがあり、風味が豊かな霜降り。

【肩ロース】

脂が多めの赤身、ほどよい食感と濃厚な味の特徴。

椀替り 鰯と地鶏団子清汁

打野菜・焼目油揚

食 事 ご飯・香の物(群馬県産こしひかり使用)

くお好みで、お鍋に入れて雑炊にしても美味しく召し上がれます。く

水菓子 季節のフルーツ

当館では地元で取れました

新鮮野菜を使用致しております。

健康に優しく素朴な味をご賞味下さい。

また、仕入の都合により、

近県の食材を使用する場合があります。

岸権旅館

総調理長

鞠子和之

【群馬県産牛肉とは】

群馬県は全国でも有数の牛肉生産地です。

清らかな空気と水、四季の恩恵のもとで熱心な生産者の方々が

おいしい牛肉を日々追求しています。