

味覚会席御献立

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

長葱と烏賊の鰻

地鶏八幡巻・鮫肝の山掛

鰯の柚香焼・白子南蛮漬

椀 盛 鰯と地鶏団子清汁

打野菜

造 里 旬の鮮魚

妻いろいろ・山葵

台の物(温泉玉子で食べる)

赤城牛焼すき

茹で野菜

箸休め 毛蟹とわさび菜の酢の物

温 鉢 五目巻織白才蒸し

白舞茸・金飴掛

食 事 鱒飯・赤出汁・香の物

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。