

四季膳御献立

食前酒 自家製橙酒

先八寸 カリフラワーと雲丹の冷菜

長葱と烏賊の饅

鰯の柚香焼・つの字海老

地鶏八幡巻

椀替り 鴨鍋・焼ねぎ・牛蒡

造里 旬の鮮魚

妻いろいろ・山葵

温鉢 甘鯛と舞茸の飯蒸し

台の物(温泉玉子で食べる)

和牛ロースすき焼

打葱・牛蒡

揚物 鱈とかぶの揚出し

水菜・パプリカ

留鉢 わさび菜と蟹身の酢の物

食事 鱒飯・赤出汁・香の物

国内産(群馬県産こしひかり使用)

水菓子 季節のデザート

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