

つつじ膳御献立

食前酒 自家製橙酒

先付 長葱と烏賊の鰻

椀替り 鴨汁・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(温泉玉子で喰べる)

上州もち豚すき焼

打野菜

揚物 鱒とかぶの揚出し

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