

やまぎと御献立

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

地鶏八幡巻・鮫肝の山掛

鰯の柚香焼・白子南蛮漬

椀替り 蔵王産・鴨鍋

焼ねぎ・牛蒡

造里 旬の鮮魚

妻いろいろ・山葵

強肴(チヨイス)

赤城牛サーロインステーキ

鮑のステーキ肝ソース掛け

箸休め 毛蟹とわさび菜の酢の物

温鉢 五日巻織白才蒸し

白舞茸・金箔掛

食事 鱒飯 箱島産ギンヒカリマス

(群馬県産こしひかり使用)

赤出汁・香の物

水菓子 季節のフルーツ

岸権旅館 総調理長 鞠子和之

くお肉の焼き加減く

ミディアムレア位の焼き加減でお出しします。

お好みの焼き加減があればお申し付け下さいませ。

く群馬県産牛肉とはく

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。