

四季膳御献立

食前酒

自家製しそ酒

箸付

長芋の叩オクラ掛
湯引蛸・蓴菜

椀替り

鱧と桔梗豆腐土瓶蒸し
焼しめじ・浅月葱

造里

旬の鮮魚
妻いろいろ・山葵

口替り

太刀魚南蛮漬・冬瓜鶏みそ掛
丸十オレンジ煮・鱒の巻織焼

温鉢

丸茄子と甘唐辛子の揚出
海老しん薯・針生姜

台の物

上州牛ロースの源泉蒸し
打野菜・葛切り

焼肴

鮎の塩焼き・蓼酢

留鉢

蓮芋と蟹身の浸し
舞茸・加減酢

食事

牛蒡ご飯・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