

贅沢膳御献立

食前酒 自家製しそ酒

箸付 長芋の叩オクラ掛
雲丹・蓴菜

お吸物 鱧と桔梗豆腐清汁
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・鱒の巻織焼
無花果白酢掛・冬瓜鶏みそ掛
丸十オレンジ煮

台の物 (①又は②よりお一品ご選択ください。)

- ① 赤城牛サーロインステーキ
- ② 鮑のステーキ 肝ソース掛け

焼肴 鮎の塩焼き・蓼酢

温鉢 丸茄子と甘唐辛子の揚出
海老しん薯・針生姜

留鉢 蓮芋と蟹身の浸し
舞茸・加減酢

食事 もろこし飯・赤出汁・香の物
(群馬県産こしひかり使用)

水菓子 季節のフルーツ

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。