

季味少量膳御献立

↳ 全体的に少なく盛り付けております

食前酒 自家製しそ酒

箸付 丸茄子と甘唐辛子の揚出

海老しん薯・針生姜

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

焼肴 鮎の塩焼き・蓼酢

台の物(しゃぶしゃぶ)

和牛ロースと上州もち豚

打野菜・葛切り

箸休め 長芋の叩オクラ掛

湯引蛸・蓴菜

留鉢 蓮芋と蟹身の浸し

舞茸・加減酢

食事 五穀米・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