

やまざと膳御献立

食前酒 自家製しそ酒

先八寸 長芋の叩オクラ掛・蓴菜

冬瓜鶏みそ掛・太刀魚南蛮漬

無花果白酢掛

鱒巻織焼・丸十オレンジ煮

椀替り 帆立と雲丹のビシソワーズ

温鉢 丸茄子と甘唐辛子の揚出

海老しん薯・針生姜

造里 旬の鮮魚・妻いろいろ・山葵

強肴 (チョイス)

赤城牛サーロインステーキ

鮑のステーキ 肝ソース掛け

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 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

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

【生産者おすすめの】

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。

【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。