

一汁三彩膳御献立（秋）

食前酒 町田酒造「清露」にて一献

先付 茄子白味噌掛・菊菜の浸し

秋鮭照焼・海老の旨煮

小袖玉子・蛸柔煮

造里 旬の鮮魚盛合せ

妻いろいろ・山葵

強肴 赤城牛喰べ比べ・群馬の野菜

・もも肉

脂が少なめの赤身、さっぱりヘルシーに頂けます。

・サーロイン

肉質が柔らかく甘みがあり、風味が豊かな霜降り。

・肩ロース

脂が多めの赤身、ほどよい食感と濃厚な味が特徴。

椀替り 鯛と地鶏団子清汁

松茸・三つ葉

食事 ご飯・香の物

（群馬県産こしひかり使用）

くお好みで、お鍋に入れて雑炊にしても

美味しく召し上がれます。く

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

【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。

