

四季膳お献立(秋)

食前酒 自家製ザク口酒

箸付 胡麻豆腐と海老旨煮

椀替り 鯛と松茸清汁

地鶏団子・三つ葉

造り 旬の鮮魚

妻いろいろ・山葵

口替り 秋鮭照焼・牛肉つくね

茄子白味噌掛・小袖玉子

台の物 和牛ロースのすき鍋

打野菜・うどん

温鉢 里芋と揚巻湯葉の合せ

絹さや・鶏餡掛け

留鉢 貝柱と胡瓜の酢の物

蓮芋湯葉巻

食事 とろろ飯・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