

少量膳お献立（秋）

食前酒 自家製ザクロ酒

箸付 胡麻豆腐と海老旨煮

椀替り 松茸と地鶏団子土瓶蒸し
三つ葉

造り 旬の鮮魚
妻いろいろ・山葵

台の物 牛ともち豚のすき鍋
打野菜・うどん

箸休め 秋茄子の白味噌掛

留鉢 貝柱と胡瓜の酢の物
菊花・白しめじ

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）

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