

やまぎと膳御献立（秋）

食前酒
自家製柘榴酒

先付
南瓜と貝柱の玉寄せ
なめことパプリカのおろし和え

前菜
秋の吹寄せ炭焼
松茸・甘鯛・栗
蒟蒻・山女魚・丸十

椀盛
菊花しん薯清汁
松茸・蔓菜・吸口柚子

造里
旬の鮮魚 妻いろいろ・山葵

強肴
①又は②よりお一品ご選択ください。
① 赤城牛サーロインステーキ
② 鮑のステーキ 肝ソース掛け

箸休め
柿とぶどうの白酢和え

温鉢
茄子の揚げ白味噌掛
甘唐辛子・巻海老

食事
とろろ飯・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

〈お肉の焼き加減〉

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。