

贅沢膳御献立（秋）

食前酒

自家製ザクロ酒

先八寸

茄子白味噌掛・菊菜の浸し  
秋鮭照焼・牛肉つくね  
小袖玉子

椀替り

鯛と地鶏団子清汁  
松茸・三つ葉

造里

旬の鮮魚  
妻いろいろ・山葵

温鉢

里芋と揚巻湯葉の合せ  
絹さや・鶏餡掛け

台の物

①又は②よりお一品ご選択ください。

① 赤城牛サーロイン陶板焼  
② 鮑のステーキ肝ソース掛け

箸休め

甘鯛の辛味大根そば

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  
(群馬県産こしひかり使用)

水菓子

季節のフルーツ

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。

