

つつじ膳 御献立

食前酒 自家製梅の香酒

先付 胡麻豆腐と貝柱の浸し

前菜 鱒の山椒焼・鴨の照焼  
独活と菜花の胡麻和え  
鯛の子と落

椀替り 桜鯛と椎茸の土瓶蒸し  
三つ葉・白玉団子

造里 旬の鮮魚  
妻いろいろ・山葵

温鉢 蛸の柔煮とかぶ  
筍・桜麩・絹さや

台の物 牛ともち豚しゃぶしゃぶ風

留鉢 うるいと白舞茸の酢の物  
針生姜

食事 貝柱飯・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