

やまぎと御献立

食前酒 自家製梅の香酒

先八寸 春キャベツ冷菜

鱒の山椒焼・ばい貝柔煮

独活と菜花の胡麻和え

鯛の子合せ

胡麻豆腐パオ菜包み

椀替り 蛤としめじ茸清汁

三つ葉

造里 旬の鮮魚

妻いろいろ・山葵

強肴(チヨイス)

赤城牛サーロインステーキ

鮑のステーキ 肝ソース掛け

箸休 めうるいと白舞茸の酢の物

帆立・茗姜

温鉢 百合根万頭の餡掛

蚕豆・つくし

食事 鯛飯・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

くお肉の焼き加減く

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。

く群馬県産牛肉とはく

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。