

贅沢膳御献立

食前酒 自家製梅の香酒

先付 春キャベツの冷菜
蟹身・クリームチーズ

前菜 鱒の山椒焼・ばい貝柔煮
独活と菜花の胡麻和え
鯛の子と落・プチトマト甘煮

椀替り 蛤のパイスープ
マッシュルーム

造里 旬の鮮魚
妻いろいろ・山葵

台の物 (①又は②よりお一品ご選択ください。)

- ① 赤城牛サーロインステーキ
- ② 鮑のステーキ 肝ソース掛け

炊合せ 百合根饅頭の餡掛
蚕豆・つくし

留鉢 うるいと白舞茸の酢の物
針生姜

食事 ご飯・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。