

四季膳お献立

食前酒

自家製梅の香酒

箸付

うぐいす豆腐と蕨・桜麩

椀替り

蛤と湿地茸清汁
短冊独活・三ツ葉

造里

旬の鮮魚・妻いろいろ・山葵

焼肴

鱧の巻繊焼・落の旨煮
身付椎茸・茗姜
彩豆の白和え

温鉢

和豚もち豚角煮
竹の子・絹さや

強肴

和牛ロース源泉蒸し
打野菜

揚物

鱈の揚出 若草餡掛け

留鉢

舞茸と浅月葱の酢の物
蟹身・加減酢

食事

竹の子飯・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

白身魚はポン酢でも

おいしく召し上がれます。

ポン酢、ゴマだれをご用意しております。

お好みでお召し上がり下さい。

当館では県産新鮮野菜を使用致しておりますが、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