

やまぎと御献立

食前酒 自家製梅の香酒

先八寸 彩り豆の白和え

うぐいす豆腐と雲丹

螢烏賊とうるいの浸

鱒の巻織焼・露の旨煮

焼肴〈炭火〉竹の子と原木椎茸

椀替り 蛤と湿地茸清汁

打野菜・三つ葉

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

箸休め 蟹身と舞茸の酢の物

温鉢 桜鯛の酒蒸若竹餅掛

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

〈お肉の焼き加減〉

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。

〈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。