

贅沢膳御献立

食前酒 自家製梅の香酒

箸付 うぐいす豆腐と雲丹

鱒の巻織焼・彩豆の白和え

蛍烏賊とうるいの浸

椀替り 蛤と湿地茸清汁

打野菜

造里 旬の鮮魚・妻いろいろ・山葵

台の物〈チョイス〉

赤城牛サーロインステーキ

又は

鮑のステーキ 肝ソース掛け

箸休め 舞茸と浅月葱の酢の物

揚げ物〈天麩羅〉

タラの芽と海老

椎茸・竹の子・美味汁

温鉢 桜鯛の酒蒸し 若竹餡掛け

食事 貝柱と筍のご飯・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

白身魚はポン酢でも
おいしく召し上がれます。

牛ステーキは
三種の付けダレをお好みで。

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