

味覚三昧御献立

食前酒 自家製橙々酒

先付 毛蟹と打胡瓜

八寸 胡麻豆腐と手毬麩

蟹身奉書巻

寒八柚香焼柿玉子

つの字海老

腕替り 合鴨つみれと鯛清汁・芹焼葱

造里 旬の鮮魚妻いろいろ

台の物 赤城牛サーロインステーキ

強肴 伊勢海老ワイン蒸焼

食事 鯛飯・赤出汁・香の物

水菓子 季節のフルーツ

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