

四季膳御献立(春)

食前酒

自家製梅の香酒

箸付

鯛の子とふきの旨煮

椀替り

桜豆腐と蛤しん薯清汁
しめじ茸・春菊

造里

旬の鮮魚
妻いろいろ・山葵

前菜

鱒の南蛮漬・蓬豆腐
貝柱山椒焼・螢烏賊
天豆・たらの芽・生麩

台の物

和牛ロース源泉蒸
打野菜・葛切り

箸休め

うるいと白舞茸の酢の物
独活・針生姜・加減酢

炊合せ

竹の子と湯葉の合せ
蛸柔煮・絹さや

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

当館では地元で取れました

新鮮野菜を使用致しております。

健康に優しく素朴な味をご賞味下さい。

また、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