

つつじ膳 御献立(春)

食前酒 自家製梅の香酒

箸付 白舞茸・針生姜

胡麻豆腐桜葉巻

螢烏賊・プチトマト

椀替り 蛤しん薯と桜豆腐

しめじ茸

造里 旬の鮮魚

妻いろいろ・山葵

温鉢 竹の子と湯葉の合せ

蛸柔煮・絹さや

台の物 上州もち豚源泉蒸

打野菜・葛切り

箸休め 菜の花とうるいの浸し

白舞茸・針生姜

揚物 豆腐の湯葉巻

茄子・獅子唐 白みそ掛

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