

やまぎと御献立(春)

食前酒 自家製梅の香酒

先八寸 蓬豆腐・螢烏賊・ふき

鱒の昆布メ・鯛の子

天豆・貝柱黄身焼

椀替り 蛤としめじ茸清汁

根三つ葉

造里 旬の鮮魚

妻いろいろ・山葵

強肴 (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 うるいと蟹身酢の物

独活・針生姜・加減酢

温鉢 あいなめ木の芽焼浸し

竹の子・蛸の柔煮

揚物 たららの芽・海老・天豆

胡麻豆腐

食事 竹の子飯・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

くお肉の焼き加減く

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。

く群馬県産牛肉とはく

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。