

贅沢膳御献立（春）

食前酒 自家製梅の香酒

箸付 鱒の昆布メ・つくし

前菜 蓬豆腐・蛭烏賊

ふき旨煮・天豆・鯛の子

貝柱黄身焼・鱈南蛮漬

椀盛 蛤しん薯清汁

しめじ茸

造里 旬の鮮魚

妻いろいろ・山葵

台の物（①又は②よりお一品ご選択ください。）

① 赤城牛サーロイン陶板焼

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 たらちの芽・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

【群馬県産牛肉とは】

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。