

DINNER MENU

◆季節のコースディナー◆



- 【前 菜】
- ・ 筍 木の芽味噌
 - ・ 春菊と桜海老の白和え
～黄身酢を添えて～
- 【お刺身盛り合わせ】
- ・ 川場村産銀ひかり
- 【鍋もの】
- ・ 春キャベツと豚バラの
塩出汁鍋
- 【魚料理】
- ・ 鱈の薫焼き
- 【肉料理】
- ・ 上州豚のスペアリブ
- 【食事】
- 【デザート】

◆国産牛のしゃぶしゃぶ◆



◆国産ポークのしゃぶしゃぶ◆



RECCOMEND

【上州豚のスペアリブ】

旨味の凝縮されたスペアリブ！濃厚でコクのある部位をじっくりやわらかく焼き上げました。

【川場名産銀ひかり】

“清流で育つサーモン”最高級のニジマス。濃厚な旨味の川場村産「銀ひかり」をお刺身で。

メニュー・写真は一例です。仕入れ等により内容は変更する場合がございます