



※イメージです

「しらかば」

地元「月夜野」産の紅葉鱈や旬の食材を使い一皿一皿を美しく仕上げたオリジナル創作会席。
メインは群馬県のおもてなし料理のすき焼きを国産牛やこだわり野菜、自家製の割り下で贅沢に。

お一人様・1泊2食付 (税込)

平日 11,550円～

休前日 13,200円～

《 御献立例 》

- 🍷 食前酒 果実酒
- 🍷 先付 ハモンみなかみとモッツアレラチーズ
ドライトマトのカオヤーピン包み
- 🍷 前菜 旬菜花籠盛り
- 🍷 お造り 本日のお魚イタリア風お刺身仕立て
塩醤油とジュレ
- 🍷 汁物 季節のお勧めスープ
(山菜ロワイヤル・夏野菜の冷製スープ・茸のパイ包み焼き
など)
- 🍷 焼き物 若鶏の風味焼き 季節の野菜を添えて
- 🍷 旬菜皿 もみじ鱈と谷川ベーコンのグリル・de・シーザーサラダ
- 🍷 進め肴 特選国産牛のすき焼き 季節野菜添え
(夏季シーズンはしゃぶしゃぶに変更)
- 🍷 御食事 海鮮ちらし寿司・マタギ汁・香の物
- 🍷 デザート 季節のフルーツパフェ
- 🍷 珈琲 コーヒー

※季節や仕入れ状況により一部メニューが変更となる場合がございます