

御品書き

四季会席

夏菜

玉葱、ベースト、葛粉、乳糖、澱粉、菜種油、食塩、トレハロース、加工澱粉、酵素、乳化剤、香料、大豆、クコの実

冷凍枝豆、白醤油、味醂、食塩、グルタミン、鰹、鯖、昆布、ゼラチン、寒天、パラガー

国産水雲、トマトピューレ、上白糖、生姜

国産黒ばい貝、発酵調味料、味醂、濃口醤油、淡口醤油、昆布、鰹、鯖、アミノ酸、酸味料、大豆、大根

オクラ、輸入濃口醤油、味醂、木の芽、食塩、一部小麦、大豆含む

夏菜

玉葱豆腐、美味ジュレ

枝豆ドーム寄せ、とまと水雲

黒梅貝磯煮、陸蓮根山椒焼

御造里

鉢鮪、勘八、生湯葉、甘海老、大根、紅芯大根、乾燥若芽、花穂、大葉、濃口醤油、生山葵

台の物

群馬県産麦豚肩ロース、プーアル茶、サニーレタス、長葱、人参、紫キャベツ、水菜、舞茸、榎ボン酢、濃口醤油、醸造酢、上白糖、柑橘類、柚子、だいだい、酢橘、食塩、発酵調味料、鰹、酵母エキス、酸味料、一部小麦粉、大豆

胡麻たれ、食用植物油、濃口醤油、上白糖、すり胡麻、卵、醸造酢、煎り胡麻、

マスタード、大蒜、乳化剤、アミノ酸、加工澱粉、キシタン、アルギン酸、ステビア、ウコン、小麦大豆、辛味料

御造里

鉢鮪、勘八、甘海老

渋川の生湯葉、妻一式

台の物

群馬県産もち豚と季節の野菜

プーアル茶しゃぶしゃ、薬味

御凌ぎ

ほうとううどん、小麦粉、とまとピューレ、淡口醤油、味醂、鰹、アミノ酸、食塩、サラダ油、長葱、冷凍おくら

鉢肴

ブラジル産若鶏、花びら茸、獅子唐、ミニトマト、ブロッコリー、樺葉、大葉味噌、吾妻郡産味噌、白みそ、大蒜、煮酒、味醂、上白糖、大葉、一部小麦粉、大豆、卵、乳製品、サラダ油、オリーブオイル

御凌ぎ

群馬県郷土料理、冷やしおつきりこみ

陸蓮根、とまと仕立て

蓋物

すり身、鶏肉、マッシュポテト、もちこし、油脂加工品、ばれいしょ、澱粉、濃口醤油、味醂、上白糖、白醤油、アミノ酸、鰹、昆布、加工澱粉、着色料、酒精、グリシン、酸味料、一部小麦粉、大豆、卵、乳製品、もちこしペースト、生クリーム、バター、チーズ、牛肉

鉢肴

若鶏の大葉味噌焼

「季節の野菜」

御食事

群馬県沼田産こしひかり、水、こめ油

留碗

淡口醤油、味醂、食塩、調理酒、鰹、鯖、昆布、乾燥あおさ、三つ葉、渦巻麩、小麦、卵、野菜真丈、大豆油、茎若芽、大豆たんぱく、人参、きくらげ、すり身、豆乳粉末、鯖、食塩、加工澱粉、キシロース、酸味料、くん液

蓋物

もちこし饅頭、玉蜀黍すり流し

ロマネスコ、パプリカ

香の物

大根壺漬け、干し大根、漬け汁、食塩、果糖ブドウ糖、香辛料、米ぬか、アミノ酸、ステビア、ソルビン酸、酸化防止剤、ビタミンC、一部に小麦、大豆を含む

高菜醤油漬け

高菜、九州産つけ汁、食塩、たん白加水分解物、濃口醤油、唐辛子、アミノ酸、ソルビン酸、酸味料、アセシルファム、着色料、一部に小麦、大豆を含む

御食事

沼田こしひかり

留碗

清汁、あおさ、三つ葉、野菜つまれ

甘味

ムース、カカオマス、グラニュー糖、ショートニング、加糖卵黄、粉飴、ココアパウダー、チョコレート、ゼラチン、寒天、インスタントコーヒー、グアー、乳化剤、アミノ酸、香料、乳製品、生クリーム、卵、大豆

シャンティ、生クリーム、グラニュー糖

マンゴーソース、輸入マンゴー、マンゴーピューレ、グラニュー糖

シヨクラシート、グラニュー糖、ココアパウダー、植物油脂、全粉乳、乳糖、乳化剤、着色料、香料

マスカット蕨餅、マスカット粉末、上白糖、麦芽糖、澱粉、本蕨、加工澱粉、トレハース、

香料、着色料

甘味

シヨクラムース、シャンティ、マスカット蕨餅

マンゴーソース、シヨクラシート

香之物、御新香、一点盛り

※当日お料理が変更になる場合がございますので、ご不安な場合は係にお尋ねください。