



# 鬼怒川

湯わん。冬のお品書き

デラックスルーム・個室食事処

## 食前酒

梅酒

## 先吸い

カニ真丈すまし汁

## 前菜

公魚の南蛮漬け ほうれん草の胡麻和え  
柿博多 菊花大根

※日によって内容が変わる場合があります

## 造り

鮪 真鯛 八汐ます 平目 あしらい一式

※仕入れ状況により内容が変わる場合があります

## 煮物

鰯大根味噌仕立て

## 揚げ物

旬の天ぷら

## 台物

国産牛モモ肉と野菜の吟醸昆布焼き

## 酢の物

蒸し牡蠣みぞれポン酢

## 食事

釜飯 北寄貝

## 香物

香の物

## 留碗

赤出汁

## デザート

クリームわらび餅

旬の食材を使い心を込めて調理いたします。  
冬の鬼怒川へぜひお越しください。

鬼怒川 湯わん。 料理長 金澤 行徳



尚、メニュー内容や使用食材は、入荷状況により変わることがございます。あらかじめご了承ください。