



鬼怒川

湯わん。冬のお品書き

スイートルーム・お部屋出し

食前酒

梅酒

先吸

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

鰯 八汐ます 平目 甘海老 あしらひ一式

※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

とちぎ和牛ロース肉の山海吟醸昆布焼き

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。