

水芭蕉膳（二〇二五年・春）

御献立

食前酒

果実酒

前菜

旬のご馳走 花菰に五種盛り合わせ

水芭蕉の息吹を添えて

御造り

大鉢鮓 武尊サーモン

二色の刺身蒟蒻 彩り野菜

冷し鉢

上州地鶏の冷製茶碗蒸し

トマト 枝豆 銀餡

合肴

鰯の葱味噌焼き

さつま芋 エリンギポン酢

進め肴

上州牛と地野菜の陶板焼き

原木椎茸と共に（玉葱ぽん酢）

御食事

炊き込みご飯

汁物

宿名物 マタギ汁

香の物

仲夏の彩り 二種

甘味

抹茶のババロアと初夏のフルーツ

水上高原ホテル2000