menu

水と風と月

Mizu to Kaze to Tsuki

夕食 -DINNER-

朝食 -BREAKFAST-

夕食のご案内

夕食は地元素材に拘ったBBQを冷蔵庫上段の棚に
ご用意しておりますので、各宿泊棟のダイニングにて
お好きな時間にお召し上がりくださいませ。

※ご宿泊人数が多く料理が冷蔵庫へ収まりきらない
場合には、チェックイン後にご提供させて頂きます。

1 前菜の盛り合わせ

上州牛の自家製コンフィ　生ハム　ピンチョス
地元野菜のカポナータ　クラッカー
季節のピクルス等

夕食の始まりは地元素材で作る前菜の盛り合わせから

2 自家製のバーニャカウダ

地元産赤城鱒で作った自家製ソースで食べる
季節野菜のバーニャカウダ

キャンドルでポットのソースを温めたら
スティック野菜にたっぷりディップして
お召し上がりください。

※焦げ付きますと風味が落ちますのでポット
の底をこするようにディップして頂いたり
沸騰前にキャンドルを消したりして頂きますと
焦げ付きが防止できます。

3 赤城鱒のグリル

赤城で育ったサーモントラウト“赤城鱒”を
季節の味付けで

蓋をして250℃に予熱したBBQグリルへグリラー
を入れ、10～15分で食べ頃です。

※グリラーはテーブルやカウンターの上に直に
置かず、必ず鍋敷きをご利用ください。

4 群馬のお肉と季節野菜の特製BBQ

群馬県名産の上州牛リブロースと
ぐんま麦豚ロース、ソーセージと季節野菜

グリルシートの上に置き、お好みの焼き加減でお召し上がりください。
味付けは「ピンク岩塩」「胡椒」「BBQスパイス」「タレ」「醤油」「ワサビ」などを使ってお好みで、柔らかな肉質と溢れる旨味、野菜の新鮮な食感をお楽しみください。

5 自家製ポタージュと川場村産“雪ほたか”

スクエアダッチの中には自家製のポタージュと
川場村産のブランド米“雪ほたか”のご飯

BBQグリルの上段でスクエアダッチを温めてお召し上がりください。
スープとごはんは別々に召し上がって頂いても、ご飯を入れてリゾットにして頂くのもオススメです。
粉チーズ・ミックスチーズ・岩塩・胡椒などを加えてお好みのアレンジでお召し上がりください。
グリルの蓋をして180℃～200℃で予熱後10分程度暖めたらお召し上がり頂けます。

※肉や野菜を焼くタイミングで温め始めるのがおすすめです。

※温めたスクエアダッチはテーブルやカウンターの上に直に置かず、必ず鍋敷きをご利用ください。

朝食のご案内

地元素材に拘った朝食を冷蔵庫下段の引き出しにご用意しております。
早めの朝食やゆっくり眠った後など、お好みのお時間にお召し上がりください。

※ご宿泊人数が多く料理が冷蔵庫へ収まりきらない場合には、お夕食後にお部屋へお持ち致します。

1 季節の彩りサラダ

朝は、新鮮なサラダから冷蔵庫のドレッシング
でお召し上がりください。

2 自家製ベーコンと“千代の厳選卵”のベーコンエッグ

ぐんま麦豚で作った自家製ベーコンと県内直売所で
大人気の後閑養鶏園“千代卵”をご用意致しました。
お召し上がり頂く場合はスキレットに卵を割り入て、
250℃に予熱したグリルで蓋を閉めたら5～7分
味付けはお好みで。

※調理後のスキレットはテーブルやカウンターの上に
直に置かず、必ず鍋敷きをご利用ください。

3 桐生酵母で作った群馬県産３種のパン

3種のパンをご用意致しました。
トースターで温めたらお好みでバターやジャムを塗って
お召し上がりください。

4 自家製ヨーグルト

そのままでもジャムを入れても

5 カップスープ

お湯を入れたらよく混ぜてお召し上がりください。

6 フルーツジュース