



星 姫 御 膳 ご紹介

(きららごぜん)



HOSHINOMIYA C.C.

星の宮カントリー倶楽部 レストラン

星 姫 御 膳（きららごぜん）

名前の由来・・・

星の宮カントリーの「星」と壬生お姫様御膳の「姫」より、
きららごぜんと命名させて頂きました。

星の宮カントリー倶楽部・レストラン考案の
「壬生お姫様御膳」です。

壬生藩四代目藩主の「御献立帳」を参考に、
食材・料理工程を現代風にアレンジした料理になります。
壬生町産・栃木県産の食材を中心に使用。

【壬生町産食材】

・ たまり味噌

「**江戸創業三百年** **天志古商店** **味噌**」使用

・ かんぴょう ・ だいこん ・ きぬさや

・ ごぼう ・ にんじん

・ ブルーベリー（夏季） ・ いちご（冬季）

【壬生郷土料理】

・ **かみなり汁**

【栃木県産食材】

・ たまご・みつば・そば粉・こめ・いちご

【箱膳】



お品書き

前菜

かんぴょう
干瓢 玉子焼き なまり節煮つけ

干瓢 旨煮わさび添え

水菜おひたし 鮎煮浸し

里芋唐揚げ 蓮根煎餅

煮物

ひりゅうず
飛竜頭 あんかけ 赤糸唐辛子

赤・黄パプリカ 万能ねぎ 刻み柚子

焼物

鶏味噌漬け焼き (壬生産たまり味噌使用)

金時生姜

揚げ物

ごぼう
穴子・牛蒡の干瓢巻き天婦羅

獅子唐 ラディッシュ 天出汁

御飯

干瓢炊き込みご飯

干瓢 牛蒡 人参 しめじ 油揚げ きぬさや

香物

大根当座漬け

かみなり汁 干瓢 玉子 岩のり 三つ葉

甘味

栃木県産そば粉のガレット

栃木県産いちご とちあいか

地野菜：きぬさや・人参



干瓢の炊き込みご飯

地野菜：大根



干瓢の旨煮わさび添え



【壬生町産の野菜】

かんぴょうの創作料理

壬生町の地野菜をふんだんに使っております。

「干瓢・大根・きぬさや・牛蒡・人参」



地野菜：牛蒡

穴子・牛蒡の干瓢巻き天婦羅

干瓢玉子焼き

【そば粉のガレット】

栃木県産の蕎麦粉と苺を使用

フランス発祥の蕎麦粉で作るクレープです。

蕎麦の風味と苺の甘味がとても良い逸品です。

★壬生町の厳選食材と郷土料理★



【壬生町産食材】

鶏味噌漬け焼き

江戸創業三百年「天志古商店」のたまり味噌を若鳥に漬け込んだ、鶏の味噌焼になります。味わい深い味噌の風味が鶏の美味しさを引き出し、じっくり時間かけたおすすめ逸品です。

【壬生郷土料理】

かみなり汁

特産のかんぴょうを使い。壬生町の地域は雷の多い地域であることから、「入道雲」を岩海苔で見立て、「稲妻」を玉子で表現した壬生町のオリジナルグルメです。

かんぴょうの食感が心地よいお吸い物です。

