

名主の館



素材自慢

雪ほたか御膳

1,370円

地の野菜にこだわり、
雪ほたかを
直火炊きにこだわった
川場の贅沢ご膳。
具だくさんのお
みおつけも一緒にご
堪能ください。



※季節により、お料理の内容を一部変更する場合がございます。

【夏目漱石の糠漬け】

川場村では、縁組協定を結んでいる東京都世田谷区のご紹介により、夏目漱石のお孫さんから「夏目家の糠床」を分与していただきました。この糠床からは、日本で最も長生きしている植物性乳酸菌も検出されており、当店もその糠床を大切に受け継いでおります。江戸時代から受け継がれてきた貴重な糠床と、地元的新鲜野菜の調和をお楽しみください。

素材自慢

雪ほたかごげんと 煮込みうどん

1,370円

● 雪ほたかおにぎり

● 煮込みうどん

● 漬物



川場米「雪ほたか」の味わいと、川場村を含む近隣で採れた野菜と群馬「赤城鶏」とともに煮込んだ極太のうどんです。是非、一度お召し上がりください。

素材自慢

近隣名産(利根郡・沼田市)

五山盛り

1,020円

● 黒蒟蒻「川場村特産こんにやく」

● 花豆蜜煮「片品村花豆」

● 赤城牛時雨煮「赤城高原(昭和村)赤城牛」

● 谷川茸酢漬「みなかみ町谷川茸」

● 麦豚角煮「群馬県推奨銘柄豚」



川場村を中心に五つの周辺地域の素材を使ったこだわりの逸品。

※季節により、お料理の内容を一部変更する場合がございます。

※価格はすべて消費税込みです。

素材自慢

雪ほたか御膳に追加料金で「釜飯」を「旬の炊き込みごはん」に変更できます。

旬の炊き込みごはん



「通年」五目釜飯

六二〇円

五目釜飯



筍釜飯



銀光釜飯

「一～四月」[※]銀光釜飯 七二〇円
「五～六月」筍釜飯 五〇〇円



舞茸釜飯



鮎釜飯

「七～八月」鮎釜飯 九二〇円
「九～十二月」舞茸釜飯 六七〇円

※銀光釜飯は限定10食までとなります。

※価格はすべて消費税込みです。

