

素材自慢

雪ほたか御膳

一五〇〇円

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、地元の新鮮野菜の調和をお楽しみください。

素材自慢

雪は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

七五〇円



五目釜飯



筍釜飯



武尊サーモン釜飯



舞茸釜飯



鮎釜飯

「一〜四月」武尊サーモン釜飯
「五〜六月」筍釜飯
八五〇円
六三〇円

「七〜八月」鮎釜飯
「九〜十二月」舞茸釜飯
一〇五〇円
八〇〇円

※価格はすべて消費税込みです。

素材自慢

雪はたかごげんと 煮込みうどん

一、五〇〇円

- 雪はたかおにぎり
- 煮込みうどん
- 漬物



川場米「雪はたか」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

五山盛り

一、二五〇円

近隣名産（利根郡・沼田市）

- 黒蒟蒻「川場村特産こんにゃく」
- 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。