

## 自家栽培そばと旬の味覚季節野菜の天ぷら



自家生産したこだわりの十割そばと二八そば。地元の旬の味覚を味わえる季節野菜の天ぷら。

【料金】そば:800円、天ぷら:300円  
 【時期】通年(季節により食材が変更)  
 【食材】吾妻産のそば・麦・野菜

## 5 くれさか

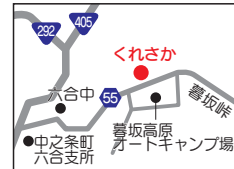
## 中之条町



そばや野菜を自家生産し、地元の旬の味を提供しています。

TEL. 0279-95-3075

住 吾妻郡中之条町入山暮坂高原4049  
 P 10台/大型バス1台  
 営 10:30~15:30(冬季は11:00~15:00)  
 休 水曜(冬季は水曜・木曜) ¥800円~  
 交 渋川伊香保ICから車で60分/長野原草津口駅から車で25分



## 地元産りんごがいっぱいつまったアップルパイ



地元のりんごを使った大きなアップルパイ。高さは最大6センチ、昼食代わりになるくらいボリュームいっぱい。お好みでシナモンをかけて召し上がってください。

【時期】通年(ランチ営業時間帯)  
 【食材】中之条町金井農園のりんご。ステビアを肥料に使い、抗酸化作用があります。

## 6 湯の宿 山ばと

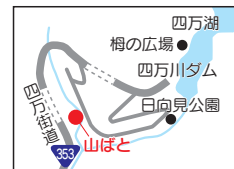
## 中之条町



群馬県産の旬の食材を使用することにこだわっています。上州牛、豚、赤城鶏などのお肉やギンヒカリなどの魚を用意しており、みそは中之条町の米と東吾妻町の大豆を使った自家製です。個室の囲炉裏ダイニングでの夕食が人気です。

TEL. 0279-64-2217

住 吾妻郡中之条町四万4358-11  
 P 6台(近くに町営駐車場あり)  
 営 【IN】15:00 【OUT】11:00 【ランチ】11:30~13:30(LO13:30)  
 休 不定休  
 交 渋川伊香保ICから車で60分/中之条駅からバスで40分



## 体の中からリフレッシュ 季節の和食膳



吾妻特産の花豆とこんにゃくをはじめとして、群馬県産野菜をふんだんに使い、やさしい味に仕上げました。

【時期】通年(季節によりメニュー・食材が変更)  
 【食材】中之条町産の米、吾妻産の野菜・りんご・鶏卵・こんにゃく・ジャム・納豆・花豆・群馬県産の上州牛・豚・溪流魚・野菜類・酒類

## 7 四万温泉 柏屋旅館

## 中之条町



四万の湯、おもてなし、そして地産地消のお料理でからだの内外からリフレッシュしていただくのが私たちの願いです。

TEL. 0279-64-2255

住 吾妻郡中之条町四万3829 P 15台  
 営 【IN】15:00 【OUT】12:00  
 休 なし  
 交 渋川伊香保ICから車で60分/中之条駅からバスで40分



## 山奥の温泉ならではのおもてなし 里山懐石



群馬県産食材を使用した、安全で新鮮な懐石料理。山の幸、川の幸、里の幸が共演する群馬ならではのオリジナル懐石を提供しています。

【時期】通年(季節によりメニュー・食材が変更)  
 【食材】吾妻産の野菜・ギンヒカリ、群馬県産の上州牛

## 8 四万温泉 豊島屋

## 中之条町



山奥の温泉地ならではのおもてなしにこだわり、海鮮食材を一切使わず、極力群馬県産食材を使用しております。ホームページに地産地消・自産自消の取組について掲載していますのでご覧ください。

TEL. 0279-64-2134

住 吾妻郡中之条町四万3887  
 P 15台  
 営 【IN】15:00 【OUT】10:00  
 休 不定休  
 交 渋川伊香保ICから車で60分/中之条駅からバスで30分

