

## 四万温泉の源泉粥のお好み朝食



## 9 温泉三味の宿 四万たむら

### 中之条町



吾妻を含む群馬県産100%のコシヒカリを、(たむらの森)の源泉に一晚じっくり浸し炊いた月替りの「源泉粥」と、季節によって変わる地元食材を使用したお総菜を楽しめる健康的な朝食です。

【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・果物・米(コシヒカリ)・マス類・ギンヒカリ・鶏卵・こんにゃく・山菜・群馬県産のこんにゃく・米・上州牛・もち豚・岩魚・野菜・きのこ類・牛乳・上州麦風鶏



<http://www.shima-tamura.co.jp>



TEL. 0279-64-2111

住 吾妻郡中之条町四万4180

P 150台/大型バス5台

営 【IN】14:00 【OUT】11:00

休 無休

交 渋川伊香保ICから車で60分/中之条駅からバスで40分

夕食の「上州牛と季節のぐんま野菜の大皿懐石」は、「すき焼き応援県」を意識した、ぐんま食材100%の「すき焼き」。四万の源泉を活かした「源泉蒸籠蒸し」、肉の旨味をたっぷり味わう「石焼」の中から料理方法を選べます。



## 健康とグルメの四万源泉バイキング



## 10 四万グランドホテル

### 中之条町



飲泉できる四万の源泉を使った、健康とグルメがコンセプトの夕食バイキング。「ギンヒカリのカルパッチョ」「沢田の香り」など吾妻ならではの食材や、群馬県産米のメニューを揃えています。

【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・りんご・米(コシヒカリ)・マス類・ギンヒカリ・鶏卵・きのこ類・ジャム・ブルーベリー・群馬県産の野菜・上州麦豚・赤城鶏・米・牛乳・きのこ類・こんにゃく



<http://shima-grand.com>



TEL. 0279-64-2211

住 吾妻郡中之条町四万4228

P 115台/大型バス9台

営 【IN】15:00 【OUT】10:00

休 無休

交 渋川伊香保ICから車で60分/中之条駅からバスで40分

群馬県産100%のコシヒカリは「白飯」のほか、朝食は「四万の温泉粥」、夕食は「五穀古代米」「勝手井の酢飯」「オムライス」などでお楽しみいただけます。上州麦豚や手造り蒟蒻は、バイキング料理でも宴会料理でも人気食材です。



## 地元産「湯けむり米」の旅籠御膳



## 11 平成の旅籠 なかざわ旅館

### 中之条町



季節の地元野菜をふんだんに使った膳。上州牛の陶板焼き、麦豚の温泉蒸し、おつきりこみといったご当地メニューを用意しています。

【時期】上州牛:通年、麦豚:3月~11月、おつきりこみ:12月~2月

【食材】吾妻産の米(湯けむり米)・野菜・鶏卵・牛乳・きのこ類・果物・群馬県産の牛肉・豚肉・麦きゅうり・きのこ類・こんにゃく



<http://www.hatago.net>



TEL. 0279-64-2716

住 吾妻郡中之条町四万4238-41 P 7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40分

食事はオリジナル郷土料理「旅籠御膳」で、年4回メニューが変わりますが、群馬県産食材を中心に使用しています。



## 厳選した県産豚肉と地元食材のエビヒレ定食



## 12 とんかつ もり亭

### 長野原町



厳選した群馬県産豚肉を使用したとんかつを、長野原町産の新鮮野菜、東吾妻町産のコシヒカリと一緒にいただけます。

【料金】1,400円

【時期】通年(野菜は季節により変更)

【食材】長野原町産のきゅうり・トマト・キャベツ・ねぎ・レタス、東吾妻町産の米、群馬県産の豚肉



TEL. 0279-82-2911

住 吾妻郡長野原町長野原1572-1 P 10台

営 11:00~14:30、17:00~21:00(LO20:00)

休 月曜 ¥950円~

交 渋川伊香保ICから車で60分/群馬大津駅から徒歩15分

年間通して東吾妻町産契約米、群馬県産の豚肉を使用しています。夏期には地元産朝採キャベツ、自家農園の野菜を使った漬物やサラダを楽しめます。

