

## グリーンシーズンの和食コース料理



嬭恋村産の野菜を使った和食コース料理。(一例)前菜:吾妻特産の花豆、造り:県産赤城牛のタタキ、煮物:旬のズッキーニの鶏そぼろあんかけ、揚物:嬭恋村産じゃがいも真如。

【時期】通年(季節により食材が変更)

【食材】嬭恋村産のキャベツ・はくさい・レタス・トマト・なす・ズッキーニ・こんにゃく・紅花いんげん、群馬県産の赤城牛



<http://mahounojuutan.com>

## 20 和食温泉ペンションまほうのじゅうたん

嬭恋村



野菜の採れ頃は、自家菜園や地元農家の食材を使っています。

TEL. 0279-86-5127

住 吾妻郡嬭恋村鎌原1053-12693 P 10台

営 【IN】15:00 【OUT】10:00

休 不定休

交 万座鹿沢口駅から車で15分/碓氷軽井沢ICから車で50分



## 花とハーブを楽しみながら 地産地消手作りディナー



嬭恋村産キャベツ、とうもろこし、じゃがいも等の野菜を契約農家から仕入れ、前菜からデザートに至るまで手作りにこだわった料理。

【時期】通年(季節により食材が変更)

【食材】吾妻産のキャベツ・レタス・トマト・とうもろこし・いんげん・ズッキーニ・ジャム・おから・じゃがいも・大根、群馬県産のやまと豚



<http://pchou.com>

## 21 花とハーブとグルメの宿シューレビュー

嬭恋村



朝食のパンとルバーブジャムも自家製です。お土産販売もしています。

TEL. 0279-86-4406

住 吾妻郡嬭恋村鎌原1053-12534

P 10台/大型バス1台

営 【IN】15:00 【OUT】10:00

休 不定休

交 万座鹿沢口駅から車で15分



## 食の乱れをリセットするデトックスメニュー



写真は、自然医学に基づく玄米菜食の食養生メニュー。基本的に動物性の食材を使わず、地元の野菜、コンニャク、豆類、キノコ類、梅干しなどを使用した体質改善のためのメニュー。

【時期】8月以外(季節により食材が変更)

【食材】吾妻産のキャベツ・はくさい・レタス・トマト・なす・とうもろこし・いんげん・ズッキーニ・幅広いいんげん・こんにゃく・鎌原きゅうり、群馬県産の大根・人参・豆類・梅干し



<https://pension-sukoyaka.com>

## 22 ペンションすこやか

嬭恋村



地元野菜を使った無添加和食や食事療法メニューを提供しています。地元・嬭恋直売所の他、高崎市倉淵の「あぐりふじや」「小栗の里」の県産野菜を使用し、和食コースの他、体質改善や糖尿病対策メニューを提供しています。

TEL. 0279-82-5650

住 吾妻郡嬭恋村大笹3454-103 P 6台(無料)

営 【IN】15:00 【OUT】10:00

休 無休

交 碓氷軽井沢ICから車で60分/万座鹿沢口駅から車で20分



## ボリューム満点 吾妻産舞茸かき揚げ丼



吾妻産舞茸をつかったボリューム満点のかき揚げ丼。つけものと味噌汁付き。

【料金】900円(税別)

【時期】通年

【食材】吾妻産の舞茸、群馬県産のねぎ・タマネギ

## 23 山マタギと海番屋

草津町



赤城鶏を使った串焼きやチキンカレーなど、地元産の食材を使ったメニューを揃えています。

TEL. 0279-88-7515

住 吾妻郡草津町草津486-2

P なし(近くに町営駐車場あり)

営 9:30~20:00(日により変更)

休 無休 ¥1,000円~

交 渋川伊香保ICから車で90分/長野原草津口駅からバスで25分

