

県産食材満載！ 上州地産地消プラン



ギンヒカリの刺身、ギンヒカリのホイル焼き、上州牛の陶板焼き、幅広インゲンのおひたし等。

〔時期〕通年(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・みょうが・いんげん・ズッキーニ・入山きゅうり・幅広いんげん・ギンヒカリ、群馬県産の上州牛



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

28 旅館たむら

草津町



群馬県特産ギンヒカリ、地元の野菜を使用しています。

TEL. 0279-88-2045

住 吾妻郡草津町草津305 P 14台

営 [IN] 14:00 [OUT] 10:00

休 なし

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



地元の旬の食材の上州牛ステーキ&すき焼き



上州牛ステーキは一人ずつ陶板で好みの焼き加減で召し上がっていただけます。すき焼きは県産野菜をできるだけ使用し、群馬県のすき焼きとして提供しています。

〔時期〕通年(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・なす・とうもろこし・みょうが・入山きゅうり・幅広いんげん・鶏卵・きのこ類・こんにゃく、群馬県産の牛肉



<http://skylandhotel.jp>

29 草津スカイランドホテル

草津町



近在の農家から野菜を仕入れ、できるだけ地元の旬の食材を召し上がっていただけるように努力しています。

TEL. 0279-88-5050

住 吾妻郡草津町530-3 P 40台/大型バス3台

営 [IN] 14:00 [OUT] 10:00

休 不定休

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



溶岩プレートで食べる 上州牛石焼きステーキ



熱した溶岩プレートに孺恋村産のキャベツなどを敷き、グリルした上州牛をのせて提供します。

〔時期〕通年(季節により食材が変更)

〔食材〕吾妻産のキャベツ・パブリカ・たまねぎ、群馬県産の上州牛



<http://www.blanche932.com>

30 草津ヒルズブランチ

草津町



地元産の野菜と、上州牛や上州もち豚など県内の銘柄肉を使ったフレンチ料理を提供しています。

TEL. 0279-88-7000

住 吾妻郡草津町226-38 P 15台

営 [IN] 15:00 [OUT] 10:00

休 木曜

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30分



旬の味覚と地元の食材を楽しむ充実の50品バイキング



上州のお肉や地元農家の高原野菜など、四季折々の地域の食材をふんだんに使用した、和洋中エスニックの創作料理をご用意しています。

〔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・入山きゅうり・幅広いんげん・りんご・豚肉・きのこ類・紅花いんげん、群馬県産の紅葉マス・こんにゃく



<http://0932.jp>

31 草津温泉ホテル&スパリゾート ホテルヴィレッジ

草津町



群馬の食材、あがつまの食材を大切に、「旬の味覚と地元の素材」を活かしたお料理の提供を心がけています。夏から秋まで地元農園から毎日届けられる高原野菜の朝市を開催しています。

TEL. 0279-88-3232

住 吾妻郡草津町草津618 P 150台/大型バス10台

営 [IN] 15:00 [OUT] 12:00

休 12月に2~3日間

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(草津温泉バスターミナルからシャトルバス運行)

