

吾妻産の野菜とキノコと果物を使った  
夕食バイキング



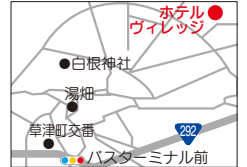
バイキングでは、和・洋・中・デザート50種類をご用意しています。

- 提供期間  
通年
- 使用素材  
吾妻産の野菜とキノコと果物

28 草津温泉ホテル&スパリゾート ホテルヴィレッジ



- ☎ 0279-88-3232 「旬の味覚と地元の素材」をテーマにした夕食。夏から秋には高原朝市で山口農園の地元野菜を販売。四季を通して旬の地元食材を提供しています。
- 🏠 吾妻郡草津町草津618
- 🕒 IN15:00  
OUT12:00
- 📅 12月に2~3日間
- 🅑 200台/大型バス10台
- 🚗 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、シャトルバスで5分



吾妻産の野菜とキノコと果物を使った  
和洋中約50種類の料理が並ぶバイキング



旬の野菜天ぷらやサラダコーナーでは、吾妻産の食材を使用したバイキングが人気です。

- 提供期間  
通年
- 使用素材  
吾妻産の野菜とキノコと果物

29 草津ナウリゾートホテル



- ☎ 0279-88-5111 県産の食材を積極的に使用し、調理、サービス、スタッフ共に、ここでしか味わえない思い出に残る料理を提供しています。
- 🏠 吾妻郡草津町白根750
- 🕒 IN14:00  
OUT10:00
- 📅 無休
- 🅑 100台/大型バス10台
- 🚗 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



column 吾妻の農産物①



キャベツ

高原特有の昼夜の温度差によって、巻きがしっかりし、葉が柔らかく、甘みがあるシャキシャキしたキャベツになります。幅広い料理に利用でき、ビタミン、ミネラル、食物繊維を豊富に含む万能野菜です。

紅花いんげん

大粒で光沢が美しく「花豆」とも呼ばれています。標高900~1,300mが栽培適地の貴重な豆です。



こんにゃくいも

群馬県は日本で生産されるこんにゃくいもの9割以上を生産しています。手造りのこんにゃくは、普段食べているこんにゃくと違う食感なので、ぜひ味わってください。

りんご

11月に収穫される「ぐんま名月」は、黄色い果実にうっすらと紅色がのり、蜜が入り、上品な甘さと爽やかな香りが特徴です。収穫期には生産者の直売所に並びます。

