



## 発酵贅沢コース 全8品

税抜4,982円/人

税込5,480円/人

### 発酵満喫コース 全7品 税抜3,982円/人

- ・神川町ヤマキ醸造「豆腐」のふんわりやんわりおぼろ豆腐 税込4,380円/人
- ・8種の白寿こだわり発酵プレート
- ・埼玉県産自然豚の塩糀漬け焼き～自家製糀ソース添え～
- ・神川町の季節野菜と海老の天ぷら
- ・サバのガーリック竜田揚げ
- ・贅沢カニ味噌糀鍋
- ・寝かせ玄米®で作る〆の雑炊
- ・シフォンケーキとソフトクリーム

- ・神川町ヤマキ醸造「豆腐」のふんわりやんわりおぼろ豆腐
- ・8種の白寿こだわり発酵プレート
- ・埼玉県産自然豚の塩糀漬け焼き～自家製糀ソース添え～
- ・神川町の季節野菜と海老の天ぷら
- ・サバのガーリック竜田揚げ
- ・贅沢カニ味噌糀鍋
- ・寝かせ玄米®で作る〆の雑炊
- ・シフォンケーキとソフトクリーム

### 発酵お手軽コース 全5品 税抜2,982円/人

- ・神川町ヤマキ醸造「豆腐」のふんわりやんわりおぼろ豆腐 税込3,280円/人
- ・8種の白寿こだわり発酵プレート
- ・ゴロゴロ赤城鶏のレモン塩糀鍋
- ・寝かせ玄米®で作る〆の雑炊
- ・シフォンケーキとソフトクリーム

### 追加飲み放題セット

- 飲み放題は2時間制（ラストオーダー1時間半）
- グラス交換制

#### スタンダードコース

税込1,650円/人

生ビール（アサヒ）、ハイボール、生絞りサワー（レモン・グレフル）、日本酒（帝松、さけ武蔵、豊明）、焼酎（松岡醸造びっかり酎米・芋・柚子）、ノンアルコールビール、ノンアルコールカクテル（カシスオレンジ、シャルドネ）、炭酸水

#### プレミアムコース

税込2,750円/人

コエドビール、生ビール（アサヒ）、ハイボール、生絞りサワー（レモン・グレフル）、日本酒（帝松、さけ武蔵、豊明）、焼酎（松岡醸造びっかり酎米・芋・柚子）、ノンアルコールビール、ノンアルコールカクテル（カシスオレンジ、シャルドネ）、炭酸水

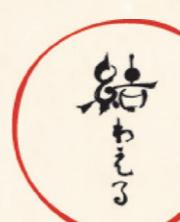
全ての食事コースが  
入館料、タオル付

1,320円分込の料金

(例) 平日入館料 大人880円(税込) タオル付220円(税込)で1,320円分込の料金  
埼玉県の神流川(かんながわ)の流れを汲む、この源泉はナトリウム・塩化物強塩泉(高張性・中性低温泉)で、地下750メートルの古生層から湧出する本格天然温泉です。白寿の湯は、国内でもトップクラスの温泉成分で、「みなさまに白寿(九九歳)まで元気に健康に長生きしてほしい」という願いを込めて名付けられました。



メニュー監修



「これが玄米®」と誰もが驚く、もっちもちで甘みがあつて美味しい「寝かせ玄米®」で有名な「結わえる」。普段は玄米を食べて健康的な土台を創り、好きな呑み食いは我慢せず 大いに楽しむ、「メリハリ玄米生活」を提案しています。現在、東京駅前に飲食＆物販店「結わえる本店」、さらに気軽に味わえる「寝かせ玄米®と日本のいいもの いろは」をWACCA池袋店、渋谷ヒカリエ店、日本橋高島屋新館など5店舗で展開。寝かせ玄米®のレトルトパックの製造販売、全国の国産、無添加で旨い、日本のいいものを揃えたネット通販を行っています。

白寿の湯 予約電話番号 0274-52-3771  
おふろcafé 白寿の湯

営業時間 10:00~23:00(最終入館22:30) 住所 埼玉県児玉郡神川町渡瀬337-1

※「おふろcafé」およびおふろcaféブランドの各店舗名称は、温泉道場グループの登録商標です。

- 人数変更、キャンセルは前日の12時まで（ご連絡がない場合は、キャンセル料100%を頂戴いたします。）
- 4名様から予約可能。人数につきましては、応相談。■個室のご利用は2時間30分まで。ラストオーダーは開始から2時間後。
- 料理内容は仕入れ状況により変更する場合がございます。■ご予約はご利用の3日前までにお願いいたします。

- お断り**
- 泥酔者、タトゥ、イレズミのある方の入館、在館
  - 伝染性疾患をお持ちの方の入館、在館
  - 生理中の方のご入浴