

温泉と発酵  
おふろcafé 白寿の湯



GRAND MENU

発酵食  
喜ぶ  
心と体が

営業時間 11:00~22:00  
(ラストオーダー 21:30)

※ご注文はすべて精算バンドとなり、お会計は退館時の一括精算です

# 日本一美味しい 温泉食を届ける。

## 寝かせ玄米<sup>®</sup>と糍料理

俵やでは、お客様の健康と美容のために必要なビタミン・ミネラル・食物繊維が豊富で、ほぼそれだけで人間に必要な栄養素が摂れてしまうパーフェクトフードである「寝かせ玄米<sup>®</sup>」を取り入れています。いくら健康に良くても硬くてパサパサの普通の玄米だと続かない。そんなあなたに「YUWAERU」式のもっちもちで美味しい「寝かせ玄米<sup>®</sup>」で究極の玄米ごはんをご用意しました。

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って美味しい“寝かせ玄米<sup>®</sup>”で有名な「YUWAERU」。普段は玄米を食べて健康の土台を創り、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、東京蔵前に飲食&物販店「結わえる本店」、さらに気軽に味わえる「寝かせ玄米<sup>®</sup>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<sup>®</sup>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。

## 醤油と味噌

俵やでは、地元産・無添加の品質のいい食材にこだわり、お客様の健康と美容をサポート。地元神川町で明治時代から永年、国産有機栽培原料・無添加にこだわり続けた「ヤマキ醸造」直伝の醤油と味噌を使用しています。



昔ながらの木樽を使用した伝統の醸造法によりじっくりとつくられた味噌・醤油造り

## 糀と発酵

昔から日本の食生活を支えてきた糀。「糀(こうじ)」とは、蒸した米に糀菌を生やしたもので、塩などの素材を加えさらに醗酵させると旨味がふんだんに含まれた調味料に。この糀にヤマキ醸造の味噌・醤油、讃岐産の塩を加えつくった自家製の調味料を基本に、和のアレンジメニューをご提供します。



創業1902年、百年以上受け継がれた「ものづくり」。ヤマキ醸造グループ代表 木谷富雄

## 地元産の食材

寝かせ玄米<sup>®</sup>・白米は、ともに埼玉県神川町産のキヌヒカリを使用。さらに、野菜から豚肉・鶏肉・卵にいたるまで、埼玉県北部や群馬県中南部の地元を産地とする食材にこだわっています。



## 国産無添加の調味料

俵やでは、食材のみならずそれを調理する際に必要な調味料にまで国産無添加のものにこだわっています。「ヤマキ醸造」の醤油・味噌・糀を使用するほか、塩は瀬戸内海の海水を精製したミネラル分たっぷりの讃岐自然塩を使用。さらに砂糖は、さとうきび栽培に最適な強度のアルカリ土壌で作られた、日本有数の糖度を誇る鹿児島喜界島の粗糖を使用しています。

# 料理長自ら厳選した 神川町産の食材を使用



## 神川町

### ヤマキ醸造さんの醤油

Yamaki brewing's soy sauce

明治35年創業のヤマキ醸造は味噌・醤油蔵から始まり、百年を超えるものづくりを続けています。



## 神川町

### すかわファームさん 直送の米

Sukagawa Farm's Rice

すかわファームのキヌヒカリ、米粒の輝きの素晴らしさと、味の良さが特徴です。コシヒカリほどの粘りはなくソフトな粘りであるため、コシヒカリよりさっぱりとした口あたりです。

# 神川町

神流川と城峯山に抱かれた神川町は、関東平野の西端、埼玉県北西部に位置する、いにしえの時代から語り継がれる古い歴史に満ちた町です。町内には神秘的な数々の花スポットや伝統的な祭りがあり、金鑽神社や城峯公園、下久保ダム、特産品の梨等が有名です。



# 埼玉県産 食材



## 秩父市

### 秩父産まいたけ

Maitake from Chichibu

「秩父のみどりを守り、育てる」をモットーに秩父森林広域組合が運営する皆野町にあるマイタケセンター。「秩父音頭」発祥の地、皆野町ののどかな環境の中で育った舞茸です。ほのかな香りをただよわせ、しゃきしゃきとした食感が持ち味です。



## 上里町

### 角谷さんちの卵

Sumiya's eggs

身近な人に愛されることを第一に考え、少数の卵をこだわり抜いて作っています。魚・貝殻・地養素を含む栄養たっぷりの餌で手間暇をかけて育てた鶏の卵は、しっかりとした卵黄・卵白でミネラル・タンパク質が豊富な美味しい卵です。



## 熊谷市

### タベイファームの武州自然豚

Tabei Farm's Bushu Natural Pork

美味しい豚肉作りで大切なことは澄んだ空気と美味しい水。そんな自然環境の中で、こだわりの飼料を与え、抗生物質を使わずにすくすくと育てること。そして何よりも「おいしいものを食卓に届けたい」と願う私達の真心です。タベイの豚はゆっくりじっくり育てられています。



# 俵や御膳

税込 2,180円

俵やおすすめ料理15品の美味しさが凝縮された御膳。季節の味覚、地元でとれた食材、糎を使った主菜・副菜などを少しずつご用意しました。おふろcafé 白寿の湯に來たら一度は味わってほしい御膳。

季節で変わる  
十五種の美味しさを発見

お品書き

十五品目の副菜

けんちん汁

寝かせ玄米®

お飲み物

※お飲み物は下記より選択ください

カルピス

コカ・コーラ

オレンジジュース

メロンソーダ

ウーロン茶

あさみ珈琲



寝かせ玄米®

圧力鍋で炊いた玄米を数日寝かせた「寝かせ玄米®」。食べにくい・美味しくない、という今までの玄米の概念をくつがえす、もっちり食感とお米の甘みが特徴です。玄米は白米と比べて、ビタミン・ミネラル・食物繊維の副栄養素が豊富に含まれているパーフェクトフードです。





## ゴールデンポーク 味噌漬けと麦とろ飯御膳

ゴールデンポーク味噌漬け：寝かせ玄米®  
とろろ・けんちん汁・小鉢二種・おしんこ

血統書付きのオリジナル銘柄豚「ゴールデンポーク」を使用し、お肉に合うよう特別調合した専用の味噌に漬けています。麦とろごはんに非常によく合います。自家製糠漬けと糀を使用した副菜を添えました。

税込 1,580円



## 群馬県産赤城鶏の醤油糀漬けと 秩父産舞茸の天ぷら御膳

赤城鶏と舞茸の天ぷら：寝かせ玄米®  
けんちん汁・小鉢二種・おしんこ

ほどよい食感と、余韻のある豊かな風味が特徴の赤城鶏と秩父産の旨味が凝縮されたまいたけをサクッと天ぷらに。ミネラル豊富なお塩と出汁香る天つゆで。

税込 1,480円

※ご飯の増量はプラス100円。

※写真はつまっこ汁です。プラス50円でけんちん汁をつまっこ汁に変更できます。

※寝かせ玄米®は白米に変更できます。ご希望の際はご注文時にお申し付けください。



70年以上の歴史が生んだ究極のブランド豚  
ゴールデンポーク



安心・安全・おいしさに取り組む1946年創業の豚肉専門店サイボクでは血統書付きのオリジナル銘柄豚「ゴールデンポーク(GP)」を育て、作り、販売しています。キメの細かさもちながら、脂肪が網目のように入って、特有のコクのあるおいしさをもつゴールデンポーク 豚ロースブロックを使用。





竹富島産 陸上養殖車海老と  
季節野菜の天ざる蕎麦

天ぷら五種・秩父産地粉ざるそば

竹富島にある陸上養殖場から直送された  
車海老と地元野菜の天ざるそば。

税込1,780円



自家製濃厚くるみだれ  
秩父産地粉ざる蕎麦

秩父産地粉ざるそば・くるみだれ

自家製の濃厚なくるみだれと  
香り高い秩父産地粉そば。

税込1,080円



自家製くるみだれ

そばつゆに、くるみのペーストとすり潰した実を入れたつけ汁で味わう「くるみ蕎麦」。くるみには、ビタミンE、チアミン、ビタミンB6、葉酸、マグネシウム、銅、亜鉛などが豊富に含まれており、コレステロールが0なので、心臓病や動脈硬化など生活習慣病を予防し、健康な身体を維持するヘルシー効果をもたらすともいわれています。





ヤマキ醸造の  
国産有機大豆の  
納豆蕎麦

税込 1,280円

希少な国産有機大豆を使用し炭火の天然赤外線が発酵させたヤマキ醸造こだわりの納豆。濃厚な角谷卵をのせしっかりと混ぜてお召し上がりください。



秩父産舞茸  
天ざる蕎麦

税込 1,180円

美しい自然環境の秩父でひとつひとつ丁寧に栽培されたたまいたけ。噛んだ瞬間に口の中いっぱい広がる恵をぜひ味わってください。



秩父産  
地粉ざる蕎麦

税込780円

香り高い地元秩父産地粉そばを使用。

※そば、ラーメンはプラス250円で麺大盛りに変更できます。

※寝かせ玄米®は白米に変更できます。ご希望の際はご注文時にお申し付けください。

# 三重県尾鷲の もちもちマグロ井

マグロ井

けんちん汁・小鉢二種・おしんこ

三重県尾鷲市にある船元『長久丸』のブランドまぐろ。船上で急速冷凍することで釣り上げた状態と変わらない鮮やかな色味・もちもちとした食感を維持した『尾鷲もちもちマグロ』。



税込1,780円



群馬県産赤城鶏の  
醤油糍漬けと  
秩父産舞茸の天井

天井・寝かせ玄米®

けんちん汁・小鉢二種・おしんこ

ほどよい食感と、余韻のある豊かな風味が特徴の赤城鶏と秩父産の旨味が凝縮されたまいたけを香ばしく揚げ、出汁香る自家製のタレにくぐらせて天井に仕上げました。

税込1,280円



群馬県産赤城鶏の  
醤油糍漬けからあげ定食

赤城鶏の唐揚げ・寝かせ玄米®

けんちん汁・小鉢二種・おしんこ

群馬県を代表するブランド鶏「赤城鶏」を自家製の醤油糍にじっくり漬け込んだ自慢の一品。

税込 1,080円



角谷卵の  
ふわふわ親子丼

親子丼・寝かせ玄米®

けんちん汁・小鉢二種・おしんこ

角谷さんの卵と群馬県特産「赤城鶏」の旨味と甘みが凝縮された贅沢なコラボレーションの逸品。

税込 980円



群馬県産 赤城鶏

群馬の雄大な自然の中でのびのび育った赤城鶏。全飼育期間で、抗生物質・合成抗菌剤を含まない飼料を給餌して飼育され、繊細な肉質で柔らかく、ジューシーな味わいが特徴です。

# 秩父名物わらじカツ井

わらじカツ井・寝かせ玄米®  
けんちん汁・小鉢二種・おしんこ

秩父の名物であり、B級グルメとして人気の「わらじカツ井」。  
寝かせ玄米®と醤油糀を使った自家製タレで、名店にも引けを  
取らない美味しさ。



税込 1,380円

## 本庄名物 つみっこ汁定食

つみっこ汁・寝かせ玄米®  
小鉢二種・おしんこ

群馬県産上州地粉で作った山芋入り団子と、風味豊かな地元産の新鮮な採れたての野菜を使ったカラダにやさしい郷土の味。

### 食材便り

つみっことは？

本庄の郷土の歴史を今に伝える、いわゆる「すいとん」。  
練った小麦粉を「つみとる」の方言からその名が付けられました。



税込 980円

## 寝かせ玄米®と地元野菜の糀カレー

「結わえる」のもちもちで美味しい寝かせ玄米®とたっぷりの野菜と  
スパイスをじっくり煮込んだ自家製糀カレーを合わせた自慢の一品。

## 角谷卵の卵かけ定食

角谷卵・寝かせ玄米®・けんちん汁・小鉢二種・おしんこ

角谷さんの卵をもっとも美味しく味わうにはこれが一番。角谷さんの卵とヤマキ醸造自慢の醤油をかけて味わう贅沢な食事を。

税込 880円

税込 680円

※ご飯の増量はプラス100円。

※写真はつみっこ汁です。プラス50円でけんちん汁をつみっこ汁に変更できます。

※寝かせ玄米®は白米に変更できます。ご希望の際はご注文時にお申し付けください。



秩父名物

## わらじカツ

履き物の草鞋(わらじ)みたいに大きなたんかつで、秩父や小鹿野の名物グルメの「わらじカツ井」などに使われているたんかつ。秩父には「わらじカツ井」を食べられるお店がたくさんあり、あっさりした衣の少ない、厚さが薄めのわらじかつを楽しめます。



# おふろcafé コラボメニュー



全国のおふろcaféより  
厳選素材を取り寄せました

## 三重県尾鷲のもちもちマグロ

Tuna from Mie Prefecture

三重県尾鷲市にある船元「長久丸」のブランドまぐろ。船上で急速冷凍することで釣り上げた状態と変わらない鮮やかな色味・もちもちとした食感を維持した『尾鷲もちもちマグロ』。

## 静岡わさび農家「門前」直送 本わさび

Wasabi from Shizuoka Prefecture

静岡県の温暖な気候と豊かな自然、美しい清流によって育て上げられた「わさび」。その湧き出る清流のなかで育った本わさびは、辛味のかなかに絶妙な甘みがあるのが特徴。

## 山形県産の季節のフルーツ

Fruits from Yamagata Prefecture

恵まれた気候が慈しむ山形県産季節のフルーツ。春夏はサクランボやマスカット、冬はりんごなど、四季折々のフルーツを白寿の湯でお楽しみいただけます。



## 各地に展開中！ おふろcafé系列店



### 埼玉県

- おふろcafé 白寿の湯 (児玉郡神川町)
- おふろcafé ハレニワの湯 (熊谷市)
- おふろcafé utatane (さいたま市)
- 昭和レトロな温泉銭湯 玉川温泉 (比企郡ときがわ町)
- 秩父湯元 武甲温泉 (秩父郡横瀬町)
- COMORIVER (比企郡ときがわ町)
- O Park OGOSE (入間郡越生町)

### 神奈川県

- The Ryokan Tokyo YUGAWARA おふろcafé HITOMA (足柄下郡湯河原町)

### 三重県

- おふろcafé 湯守座 (四日市市)
- いなべ阿下喜ベース (いなべ市)

### 北海道

- おふろcafé 星遊館 (虻川町)

### 山形県

- おふろcafé yusa (山形市)

### 千葉県

- おふろcafé かりんの湯 (香取市)

### 静岡県

- おふろcafé 美肌湯 (静岡市)

### 滋賀県

- おふろcafé びわこ座 (大津市)



## 三重県尾鷲の もちもちマグロ丼

マグロ丼

けんちん汁・小鉢二種・おしんこ

三重県尾鷲市にある船元「長久丸」のブランドまぐろ。船上で急速冷凍することで釣り上げた状態と変わらない鮮やかな色味、「もちもち」とした食感を維持した「尾鷲もちもちマグロ」。

税込 1,780円



## 静岡県産わさびめし

わさびめし・寝かせ玄米<sup>®</sup>

けんちん汁・小鉢二種・おしんこ

わさび発祥の地、静岡県有東木直送の本ワサビをすりおろして直ぐにいただく贅沢な一品。清々しい新緑を思わせる香り、ほのかな甘みに心地よい辛みは、すりたての本ワサビでしか味わえません。

## 静岡県産わさび蕎麦

秩父産地粉そば・わさび

静岡わさび農家「門前」直送本わさびを自分ですりおろして香り高い秩父産地粉そばと共に。

税込 1,080円

税込 980円



## 山形県産 季節フルーツの 甘酒しえいく

季節の旬の山形県産フルーツを使用した糀シェイク。※時期によってフルーツの内容は変わります。詳しくはスタッフにお問い合わせください。

税込 780円

※ご飯の増量はプラス100円

※写真はつみっこ汁です。プラス50円でけんちん汁をつみっこ汁に変更できます。

※寝かせ玄米<sup>®</sup>は白米に変更できます。ご希望の際はご注文時にお申し付けください。

# 陸上養殖

## 陸上養殖とは

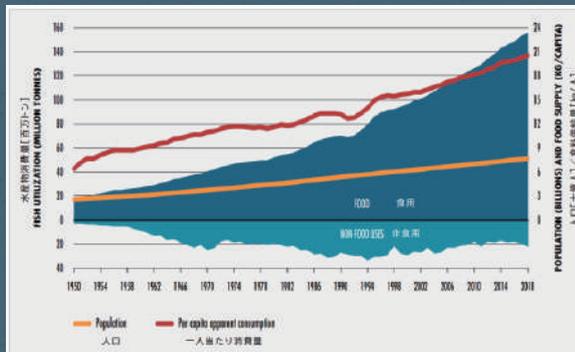
陸上に人工的に創設した環境下で行う養殖方法

## 陸上養殖が必要とされる理由

陸上養殖は、環境負荷を抑えながらタンパク源を安定生産するための持続可能な手段の一つ。世界的なタンパク源の需要が高まっているのに対し、乱獲や地球温暖化による海水温の上昇が原因で、水産資源の枯渇が今地球上で問題になっています。

### 背景1 世界的なタンパク源の需要増

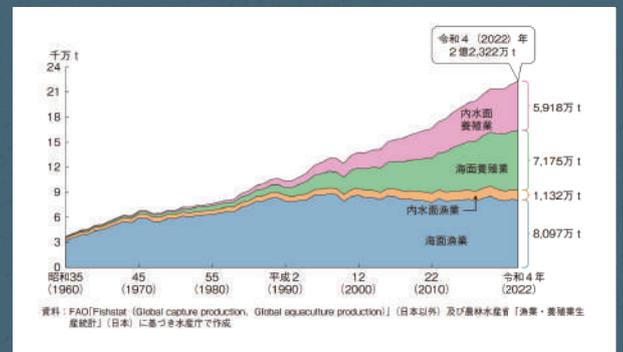
新興国を中心とした人口増加と経済発展により、世界的なタンパク質需要の増加が見込まれています。世界の水産物の消費量は右肩上がりに増加しており、今後も増加傾向が続くことが予想されます。



出所:FAO「The State of World Fisheries and Aquaculture (2020)」, p.4

### 背景2 乱獲による水産資源の枯渇

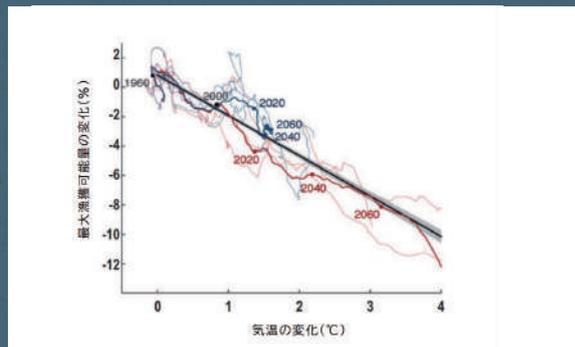
天然の水産物の漁獲量はすでに頭打ちとなり、代わって養殖による生産量が増加してきている現状です。また、水産物の3分の1はすでに乱獲状態であり、枯渇の危機にある状況です。



出所:水産庁「令和5年度 水産白書」, p.172

### 背景3 地球温暖化による漁獲量減少

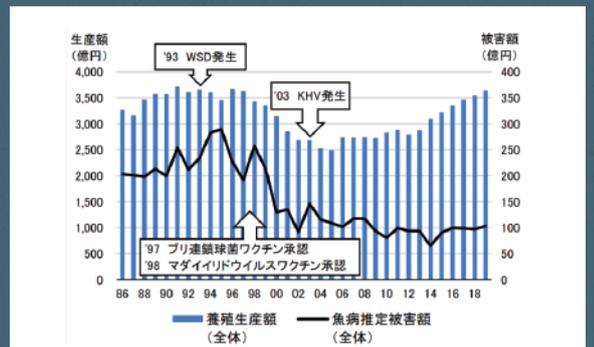
海水温の上昇等、気候変動の影響により、今世紀末には世界の最大漁獲量が約24%減少する可能性があります。



出所:気象庁「海面水温の長期変化傾向(全球平均)」, [https://www.data.jma.go.jp/gmd/kaiyou/shindan/index\\_gw.html](https://www.data.jma.go.jp/gmd/kaiyou/shindan/index_gw.html)

### 背景4 養殖による赤潮・魚病の発生

多投餌やコスト縮減のための密殖により漁場環境は悪化し、赤潮の発生や魚病の頻発をもたらしてきました。



出所:IPCC「Special Report on the Ocean and Cryosphere in a Changing Climate」, p.504



# 温泉サバ陸上養殖



## 海なし県埼玉初の サバの陸上養殖に挑戦中

「おふろから文化を発信する」を理念に掲げる株式会社温泉道場では、2020年に社内プロジェクトとして「陸上養殖」をスタートさせました。2021年には稚魚が全滅するなど陸上養殖の難しさに直面しながらも、2023年には約150尾を初出荷。現在はONDOホールディングス子会社として株式会社さかなを設立。白寿の湯の第二駐車場にある養殖場で日々育てております。

## 海なし県でなぜサバ？

通常、海でとれるサバには「アニサキス」という寄生虫が寄生していることが多く、生食が難しいとされています。ですが、完全に海を介さず育てたサバには「アニサキス」が寄生することはなく、お刺身としてお召し上がりいただくことが可能です。「海なし県」と揶揄される埼玉で、美味しい生食のサバを届けたいという思いで始めました。



## 閉鎖循環型 陸上養殖への挑戦

陸上養殖にもいくつか種類がありますが、私たちは「閉鎖循環型陸上養殖」を採用しております。極力排水をしない方式のため、環境への負荷も少ない一方で、難易度の高い養殖方法です。しかし、持続的に事業を続けていくため、今後の陸上養殖の未来を守っていくため、に私たちは挑戦し続けています。

## 温泉サバ陸上養殖が 目指す未来

将来は、ここ白寿の湯で湧いている「温泉」を使ってより環境に優しい養殖への挑戦も視野に入れております。白寿の湯でのイベントや飲食メニューを通して、「養殖」の新しい価値の発信をし続けていきます。



※当館で使用している鯖は陸上養殖の鯖では御座いません。  
※陸上養殖の鯖は出荷量が不安定なため、イベント時のみの提供となります。



# く海なし県で旨い鯖を食すく 鯖づくし御膳

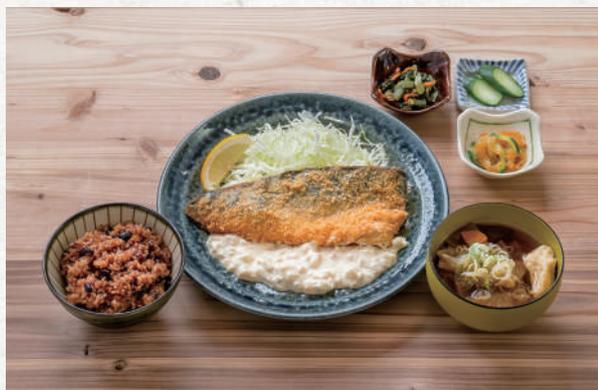
お飲み物付き

鯖好きが作る、鯖好きのお客さまのための、鯖づくし御膳。脂がたっぷりのったとろ鯖を様々な料理で、お楽しみいただけます。塩焼き、味噌煮、ごま鯖、さらには押し寿司など！旨い鯖を堪能したいならこれに決まり！

味噌煮  
塩焼き  
みぞれ煮  
押し寿司  
とろ鯖刺し身  
ごま鯖  
寝かせ玄米®  
小鉢二種  
おしんこ  
けんちん汁  
お飲み物  
左記よりお選びください

カルピス	メロンソーダ
コカ・コーラ	ウーロン茶
オレンジジュース	あさみ珈琲

税込2,680円



陸上養殖されたすじ青海苔使用  
濃厚ごま鯖とメとろ鯖の  
お刺身御膳

お刺身二種・寝かせ玄米®  
小鉢二種・おしんこ・けんちん汁

濃厚なごま鯖には三重県で陸上養殖されたすじ青のりを  
入れ海の香りをプラス。とろけるような味わいのとろ鯖  
はぜひ召し上がって頂きたい一品です。

税込1,480円

食材便り

すじ青海苔とは？

青のりの中で最も香り高いと言われる品種で、  
海藻の中でもその存在は際立っています。

わらじ鯖カツ御膳

わらじサバカツ・寝かせ玄米®  
小鉢二種・おしんこ・けんちん汁

税込1,480円

わらじのように大きい「鯖カツ」。  
自家製のタルタルソースには糖漬けをアクセントに。



## とろ鯖と寝かせ玄米の ひつまぶし御膳

とろ鯖ひつまぶし・寝かせ玄米®  
小鉢二種・おしんこ・けんちん汁・だし汁

旬の脂の乗ったとろサバを甘辛く香ばしく焼き上げ、もちもち食感の寝かせ玄米®とひつまぶしに。最初はそのままお召し上がりいただき、その後お好みで薬味やお出汁を加えてお楽しみください。

税込1,780円



## とろ鯖と寝かせ玄米®の 押し寿司

お酢を効かせたもちもちの寝かせ玄米®と、ジューシーな「とろ鯖」を押し寿司にしました。

税込980円



## とろ鯖の自家製塩糍焼き御膳

とろ鯖の塩焼き・寝かせ玄米®・小鉢二種・おしんこ・けんちん汁  
ジューシーで肉厚な鯖を贅沢に使用した塩焼き。特製の糍ソースとの相性も抜群。

## とろさば味噌煮御膳

とろ鯖の塩焼き・寝かせ玄米®・小鉢二種・おしんこ・けんちん汁  
真空低温調理でふっくら仕上げた、とろける味噌煮。  
俵や特製の味噌糍とあわせてどうぞ。

税込1,480円 税込1,480円

## 博多名物『ごま鯖』と 寝かせ玄米®のお茶漬け御膳

ごま鯖・寝かせ玄米®・小鉢二種  
おしんこ・けんちん汁・だし汁

大ぶりで脂の乗ったとろ鯖を博多名物『ごま鯖』に。三重県で陸上養殖された繊細でさわやかな香りが楽しめるすじ青のりを使用した自家製のゴマダレをたっぷりつけて。お好みで薬味やお出汁を加えてお楽しみください。

税込1,380円

※ご飯の増量はプラス100円 ※写真はつみっこ汁です。プラス50円でけんちん汁をつみっこ汁に変更できます。

※寝かせ玄米®は白米に変更できます。ご希望の際はご注文時にお申し付けください。

※当館で使用している鯖は陸上養殖の鯖では御座いません。※陸上養殖の鯖は出荷量が不安定なため、イベント時のみの提供となります。



さば料理専門店「SABAR」自慢の

## とろ鯖

とろ鯖とは、脂質含有量が21%以上で、魚体550g以上の鯖のこと。  
魚体のおよそ1/4が脂質のため脂ののった旨味のある味の特徴。



陸上養殖



# 竹富島産 陸上養殖車海老と 季節野菜の天ざる蕎麦

天ぷら五種・秩父産地粉ざるそば

竹富島にある陸上養殖場から直送された車海老と地元野菜の天ざるそば。

税込1,780円



ユーグレナ竹富島エビ養殖

## 竹富島産 車海老

Aquaculture

車海老養殖場としては日本最南端に位置する、ユーグレナ 竹富エビ陸上養殖場。美しい見た目から「エビの女王」とも呼ばれる車エビは上品な甘みと弾力が魅力です。



陸上養殖



# 陸上養殖すじ青のりを使用した 濃厚ごま鯖とメとろ鯖のお刺身御膳

お刺身二種・寝かせ玄米②  
小鉢二種・おしんこ・けんちん汁

濃厚なごま鯖には三重県で陸上養殖されたすじ青のりを入れ海の香りをプラス。とろけるような味わいのとろ鯖はぜひ召し上がって頂きたい一品です。

税込1,480円



合同会社シーベジタブル

## 三重県産 すじ青のり

Aquaculture

合同会社シーベジタブルは、磯焼けにより減少しつつある海藻を採取して研究し、環境負荷の少ない陸上栽培と海面栽培によって蘇らせ、海藻の新しい食べ方の提案を行っています。





## 炙りそばラーメン

そば節とミネラル豊富なお塩でだしを取り、そばオイルでさらに風味をプラス。あっさりしつつも奥行きのある味わいに。香ばしく炙ったそばとカボスをトッピング。

税込1,180円



## 自家製ローストポーク 醤油糀ラーメン

鰹だしとヤマキ醸造の醤油、自家製の醤油糀を使用しスッキリした味わいの中にも旨味とコクがある自慢の一品。麺には小麦の風味と甘味が強く、しつかりとした食感のはしづめ製麺の全粒粉麺を使用。

税込980円

※そば、ラーメンはプラス250円で麺大盛りに変更できます。

※当館で使用している鯖は陸上養殖の鯖では御座いません。※陸上養殖の鯖は出荷量が不安定なため、イベント時のみの提供となります。



麺づくりが革新的な味わいを生み出す

### はしづめ製麺

創業70年を迎える、東京の老舗製麺会社。ヌードルアーティスト「橋爪利幸」氏の五感でつくる麺づくりが革新的な味わいを生み出します。長年に培われた技術から作られる本格的な麺は一流レストランでも使用されています。直営のレストランは2019年にミシュラン1つ星を獲得。



# 鯖

# 一品料理



博多名物『ごま鯖』と  
メとろ鯖のお刺身

税込980円



とろ鯖と寝かせ玄米®の  
押し寿司

税込980円



福井県特産  
へしこ (鯖の糠漬け)

税込580円



とろ鯖味噌煮

税込980円



わらじ鯖カツ

税込980円



とろ鯖の自家製塩糀焼き

税込980円



発酵おつまみたっぷり  
**白寿おつまみセット**  
 アルコール一杯付き

- 生ビール(アサヒスーパードライ)
- ハイボール
- 生搾りサワー(レモン、グレープフルーツ)
- ノンアルコールビール
- 焼酎(米、麦)
- 日本酒(冷酒・熱燗)

税込1,080円

発酵煮卵  
 糠漬け  
 へしこ  
 さしみこんにゃく



赤城鶏の醤油糠漬けと  
 秩父産まいたけの天ぷら

税込 880円



～自家製糀3種(塩・味噌・醤油)で食べる～  
 湧き水豆腐

税込 680円



サイボクゴールドポーク  
 味噌漬け

税込 980円



神泉の名水、天然にがり使用  
 豆腐の味噌漬け

税込 580円



群馬県沼田産  
 こんにゃく田楽

税込 480円



群馬県産赤城鶏の  
 醤油糠漬けからあげ

税込 680円



自家製糀ソースの  
 ポテトフライ

税込 480円



俵や特製  
 白和え雑穀サラダ

税込 580円



深谷市マルツ食品の  
 無加水奈良漬けと  
 自家製糠漬け

税込 480円



とろ鯖の  
 にんにく塩糠揚げ

税込 680円

# 湯上がり スイーツ



## こけだま。ふろまあじゅ 税込780円

プレーン味のチーズケーキを甘酒と抹茶で苔玉のように見立て、黒蜜をかけてお召し上がりいただけます。枯山水の庭園のように見える玄米フレークの食感もたまらないアクセントに。



## 神川町産 梨のローケーキ 税込880円

地元神川町産の梨を使用したローケーキ。ローケーキ(ロースイーツ)とは、小麦粉、卵、乳製品、白砂糖は不使用48度以下で調理しているため、酵素が摂れ、身体に嬉しいスイーツで、焼かない冷たい冷凍ケーキです。



## 自家製塩糍プリン 税込380円

自家製の塩麴とヤマキ醸造の有機大豆の豆乳を使用したプリン。程よい塩味と甘さのバランスが秀逸な1品。



## 醤油 ソフトクリーム 税込380円

ヤマキ醸造の醤油を使った白寿オリジナルの醤油ソフトクリーム  
※バニラソフトも選べます



## シフォンケーキと 醤油ソフトクリーム 税込580円

ヤマキ醸造の醤油を使った白寿オリジナルの醤油ソフトクリームを「シフォンケーキ優」のふわふわのオリジナルシフォンケーキと一緒に。  
※バニラソフトも選べます



## 無添加最高級十勝産小豆の クリームあんみつ 税込680円

厳選された素材で作上げた特製あんみつ  
お風呂上がりのひとときにいかがですか。

ソフトドリンク・ノンアルコール



クリームソーダ

税込580円



あさみ珈琲  
コーヒーフロート

税込580円



湯上がり  
甘酒しえいく

税込580円



玄米甘酒

税込380円



あさみ珈琲

税込380円



狭山抹茶

税込380円

ソフトドリンク 税込280円

- コカ・コーラ
- メロンソーダ
- カルピス
- オレンジジュース
- ウーロン茶

# SHIP 発酵スパークリングティー



コンブチャオリジナル 税込680円

未来を醸す発酵スパークリングティー「KOMBUCHA (コンブチャ)」フルーティな酸味と爽やかな飲み口が特徴です。

コンブチャカクテル  
スパイスレモネード 税込780円

カルダモンを効かせたスパイシーなレモネード。SHIPコンブチャカクテルを使用したノンアルコールカクテル

コンブチャカクテル  
モヒート 税込780円

たっぷりのミントとコンブチャの微炭酸で清涼感あふれる大人のモヒート。SHIPコンブチャカクテルを使用したノンアルコールカクテル



発酵スパークリングティー  
KOMBUCHA

お茶に糖類を加え酢酸菌と酵母から生まれた「SCOBY (スコビー)」を入れて発酵させた植物由来の微炭酸飲料「発酵スパークリングティー」です。





シロ  
白

税込690円



ベニアカ  
紅赤

税込690円



マリハナ  
毬花

税込690円

江戸の台所で栄えた埼玉川越、通称「小江戸」。COEDOは厳選した素材を用い、日本の水と職人の手で世界最高水準のビールを醸しています。

※樽替わりで常時1種類ずつ提供しております。※樽が終わり次第、次の銘柄に変わります。

生ビール アサヒスーパードライ (中) 税込590円  
(小) 税込490円

サントリーオールフリー 税込480円

ハイボール ブラックニッカ 税込480円

松岡醸造「ぴっかり酎」・米 グラス 税込480円  
ボトル 税込2,000円  
※グラスはストレート、ロック、水割り、お湯割り、からお選び頂けます。  
※ボトルセット無料(グラス、氷、水またはお湯)

松岡醸造「ぴっかり酎」・芋 グラス 税込480円  
ボトル 税込2,000円  
※グラスはストレート、ロック、水割り、お湯割り、からお選び頂けます。  
※ボトルセット無料(グラス、氷、水またはお湯)

生搾りサワー レモン 税込480円  
グレープフルーツ 税込480円



## イチローズモルト ※ストレート、ロック、ソーダ割からお選び頂けます。



グリーン ホワイトラベル  
税込880円

スイートで軽やかな中に複雑で奥深い厚みのあるボディが非常にリッチな印象を受ける味わい。



グリーンクラシカルエディション  
税込1,080円

華やかで重みのあるフレーバー、それぞれの原酒の確かな個性。さまざまな飲み方に合わせて、長い余韻とともに香りの変化をお楽しみいただけます。



MWR  
税込1,280円

ビーテッドモルト特有のスイートさフルーティーさも感じ、奥深い複雑な味わいビート感が口の中に広がる本格派。



WWR  
税込1,280円

オレンジピール・ピターチョコレートなどが絡み合った豊かで複雑な味わいが特徴的。モルト100%のウイスキーの華やかさと芳醇さ、フルーティーな香りは絶妙。



グリーンワールドブレンデッド  
ウイスキーリミテッドエディション  
税込1,780円

熟したプラムのまろやかな酸味、それを包む甘みは軽やかな綿菓子のように、熟成を重ねたグリーン原酒の心地よい樽香の余韻をお楽しみください。

## イチローズモルト飲み比べ3種 税込3,280円



グリーン ホワイトラベル



MWR



グリーンワールドブレンデッドウイスキー  
リミテッドエディション



### イチローズモルト 秩父蒸留所

日本で唯一のウイスキー専門メーカーとして、質の良い水と気候の寒暖差という絶好の環境を備えた「秩父産」のウイスキーを製造しています。ワールドウイスキーアワードで世界一に輝くなど、日本での人気はもちろん、世界的にも人気のあるウイスキーのイチローズモルト。国産ウイスキーの中でも非常に貴重・希少な世界に誇れる個性豊かでまろやかな上質な「ジャパニーズシングルモルトウイスキー」として、ヨーロッパや北米を中心に高い評価を得ています。



# 日本酒



松岡醸造

## 帝松 吟醸 社長の酒 (冷酒)

グラス 70ml 税込480円

グラス 150ml 税込780円

上品な香り・甘味・酸味がバランスよく調和した蔵お勧めの吟醸酒。

精米歩合 60% 日本酒度 +3.5



石井酒造

## 豊明 純米酒 (冷酒・熱燗)

グラス 70ml 税込380円

グラス 150ml 税込680円

芳醇な香りとなめらかなのどごしのやわらかいお酒です。

精米歩合 70% 日本酒度 -8



神亀酒造

## 神亀 純米清酒 (常温・熱燗)

グラス 70ml 税込480円

グラス 150ml 税込780円

口にしたとき柔らかく、最後にうっすら切れが良い熟成された濃厚さ。

精米歩合 60% 日本酒度 +3.5



神亀酒造

## 日本酒飲み比べ3種セット

帝松 吟醸社長の酒/神亀 純米清酒/豊明 純米酒

税込1,080円

神亀酒造

蓮田市



純米酒こそが伝統的にも正統な日本酒であると同時に、純米酒こそ料理の味を引き立て食事をするに新しい喜びをもたらす物であると確信し、戦後の日本で1番に造石全量を純米酒に変えた醸造蔵です。

石井酒造

幸手市



20代の蔵元と杜氏でブランドを守る、1840年創業の老舗酒造。新ブランドの「豊明」は原料もオール埼玉というこだわりのもと、「さけ武蔵」という埼玉県米に埼玉県酵母を掛け合わせて製造しています。

松岡醸造

小川町



全国新酒鑑評会において8年連続金賞受賞記録酒蔵(埼玉県内最多)。非常に良質な秩父山系地下天然水と、全国より厳選した優良米を用い、経験豊富な杜氏の技で醸しています。



「セオリーにとらわれず、

食材一つひとつに真摯に向き合う」

良い食材がなければおいしいものはありません。産地と生産者に敬意を払い、仕入れを第一にして、そこから発酵、糶を食材に付加して料理を組み立てる。これまでのセオリーにとらわれずに、食材一つひとつに真摯に向き合い、その特徴を最大限に引き出す努力を日々しています。また、白寿の湯がある埼玉県には素晴らしい食材がたくさんあります。白寿の湯の料理を通じて、全国に埼玉県の素晴らしい食材や生産者の方を多くの方に知って頂けたらと考えております。

温泉と発酵おふろcafé 白寿の湯 料理長



温泉と発酵

白寿の湯

白寿 cafe

食物アレルギーについて

- 食物アレルギーのご確認は、ホールスタッフにお問い合わせください。
- 調理過程で、本来食材に含まれないアレルギー物質が混入する可能性があります。ご理解をお願いいたします。
- そばアレルギーをお持ちの方へ「ラーメン」「蕎麦」そのほか麺類すべて同じお湯で茹でています。