

祝

発酵コース料理

特別な祝いの席を日帰り温泉で

記念日や同窓会、歓送迎会、家族など様々なシーンでご利用いただけます。  
お鍋も感染症対策のためお1人様ずつのご用意となっております。

新型コロナ感染症対策一人鍋プラン



発酵贅沢コース

税抜4,980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
- ・8種の白寿こだわり発酵プレート
- ・埼玉県産自然豚の塩糍漬け焼き～自家製糍ソース添え～
- ・神川町の季節野菜と海老の天ぷら
- ・自家製ローストビーフのうに・いくら乗せ
- ・「群馬県産自家製赤城鶏のどりつくね塩糍鍋」もしくは「国産 山獲イノシシの味噌糍鍋」
- ・寝かせ玄米®と角谷卵で作る粥の雑炊
- ・シフォンケーキとソフトクリーム ※赤字が追加メニューです。

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)

スタンダードコース 税抜1,500円/人  
生ビール(アサヒ)、ハイボール、生絞りサワー(レモン・グレープ)、  
日本酒(帝松、さけ武蔵、豊明)、焼酎(松岡醸造びつかり耐  
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 税抜2,500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・グレープ)、日本酒(帝松、さけ武蔵、豊明)、焼酎  
(松岡醸造びつかり耐 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

発酵満喫コース

税抜3,480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
- ・8種の白寿こだわり発酵プレート
- ・埼玉県産自然豚の塩糍漬け焼き～自家製糍ソース添え～
- ・神川町の季節野菜と海老の天ぷら
- ・「群馬県産 自家製赤城鶏のどりつくね塩糍鍋」もしくは「国産 山獲イノシシの味噌糍鍋」
- ・寝かせ玄米®と角谷卵で作る粥の雑炊
- ・シフォンケーキとソフトクリーム ※赤字が追加メニューです。

発酵お手軽コース

税抜2,480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
- ・8種の白寿こだわり発酵プレート
- ・「群馬県産 自家製赤城鶏のどりつくね塩糍鍋」もしくは  
・「国産 山獲イノシシの味噌糍鍋」
- ・寝かせ玄米®と角谷卵で作る粥の雑炊
- ・シフォンケーキとソフトクリーム

全ての食事コースが  
入館料、タオル付

1,000円分込みの料金

(例)平日入館料 大人780円(税込) タオル付220円(税込)で1,000円分込みの料金

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。



天然温泉

※天然温泉: 加温あり・加水あり・ろ過循環あり。

メニュー監修



「これが玄米」と誰もが驚く、もっちりも甘みがあって美味しい「寝かせ玄米®」で有名な「結わえる」。普段は玄米を食べる健康の土台を創り、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®」と日本のいものいろはを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®のレットパックの製造販売、全国の国産、無添加で旨い、日本のいものを揃えたネット通販を行っています。

