

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。

発酵贅沢コース 税込5,478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～
- ・神川町の季節野菜の天ぷら
- ・サバのガーリック竜田揚げ
- ・贅沢カニ味噌糍鍋
- ・寝かせ玄米®で作るめの雑炊
- ・シフォンケーキとソフトクリーム

発酵満喫コース 税込3,828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～
- ・神川町の季節野菜の天ぷら
- ・ゴロゴロ赤城鶏のレモン塩糍鍋
- ・寝かせ玄米®で作るめの雑炊
- ・シフォンケーキとソフトクリーム

発酵お手軽コース 税込2,728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
- ・ゴロゴロ赤城鶏のレモン塩糍鍋
- ・寝かせ玄米®で作るめの雑炊
- ・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、館内着タオル付 **1,220円分込みの料金**

(例)平日入館料 大人780円(税込)/レンタルタオル220円(税込)/館内着 220円(税込)で1,220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: 加温あり・加水あり・ろ過循環あり。

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・グレープ)、日本酒(帝松、豊明)、焼酎(松岡醸造びつかり酎 米・芋)、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)

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・グレープ)、日本酒(帝松、豊明)、焼酎(松岡醸造びつかり酎 米・芋)、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)

※飲酒後のご入浴はお控えください

メニュー監修



「これが玄米」と誰もが驚く、もっちり甘みあふって美味しい「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®」と日本のいいもの「いろは」をWACCA池袋店、渋谷セカニエ店、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。

おふろcafé 白寿の湯 ～感染症対策～

