

8年連続金賞受賞 雪ほたか米の絶品釜飯

酒蔵 譽国光 **桜** さくら  
 食事処 **桜** のご案内

人気No.1 ふるさと御膳 1,600税込



迷ったらこれ。人気ナンバーワン。特製釜飯と地元産野菜の天ぷらをメインに、季節のデザートが付いたボリュームたっぷりのセットです。

釜飯・天ぷら4品・ごま豆腐  
 刺身こんにやく・小付・味噌汁  
 お漬物・季節の酒蔵デザート

一番人気のボリュームある御膳  
 迷ったらこちら。まちがちなし!



ほまれ御膳 1,100税込  
 お値段を抑えて釜飯も楽しめる御膳。お食事のボリュームを少なくしたい時や、ご予算を抑えたい時にどうぞ。女性の方にもおすすめです。

釜飯・天ぷら3品  
 ごま豆腐(小)・小付  
 味噌汁・お漬物



ほたか御膳 1,300税込  
 ご飯は少しでいい... という方に。かやくご飯ももちろん「雪ほたか」でつくる本格派です。

※1日40食限定  
 そば・天ぷら3品・  
 ごま豆腐・小付  
 かやくご飯・お漬物



光の郷御膳 2,200税込  
 雪ほたかの白飯、天ぷらに加えて、甘露煮や煮物もついた贅沢な御膳。

※1日40食限定  
 ※+200円で釜飯に変更可能。  
 白飯・天ぷら5品・ごま豆腐  
 虹鱈の甘露煮・刺身こんにやく  
 煮物・小付・味噌汁・お漬物  
 季節の酒蔵デザート

川場名所 酒蔵 譽国光

施設案内



年中無休  
 年末年始を除く。詳細  
 お問い合わせ下さい。



関東名水百選  
 日本百名山の武蔵山の伏流水です。酒造りをはじめ、当蔵で使われる全ての水がこの仕込み水です。口当たりのやさしい軟水で、365日、24時間出続けていますので、お持ち帰り自由です。



食事処桜は、その昔養蚕に使われていた150年の歴史がある建物です。一階は大吟醸ソフトクリーム、階段を登って頂き二階が食事処桜です。幻の米ともいわれた川場村産の「雪ほたか」でつくる自慢の釜飯は奥利根の旬の素材を活かし、ひとつひとつ丁寧に炊き上げています。(お料理の内容はご予算により変更可能です。ご相談ください。)



営業時間 食事処 桜 11:00~14:30 (オーダーストップ)  
 直売店 9:30~16:30 (最終入館)

お座敷席2部屋と、テーブル席も若干ご用意可能です。ご家族様から団体様まで、ゆったりとご利用頂けます。

雪ほたか米とは...



川場村のコシヒカリ「雪ほたか」は、日本百名山武蔵山より湧き出るミネラルたっぷりの天然水と、生産者の丁寧な管理により、毎年大切に育てられています。その存在は大変貴重とされ、一般には流通しない「幻のお米」として村民の縁故関係者のみに食されてきた。「全国米・食味分析鑑定コンクール」にて、8年連続金賞受賞。



酒蔵 ホマレコッコウ  
 譽国光

☎0278-52-3670

担当: 村上雅人 (不在の場合、こちらからおかけ直し致します。)  
 FAX 0278-52-3671 E-mail: masato.m@homare.biz

土田酒造株式会社 URL: <http://www.homare.biz> 〒378-0102 群馬県利根郡川場村川場湯原 2691