



栄養価抜群!&ヘルシー!
上州ジビエのメニューができました

上州ジビエ群馬県産ニホンジカのミートソーススパゲティ ¥2,500

群馬県産ニホンジカを使用しオリジナルのトマトソースでじっくり煮込み、シカ肉の旨味が凝縮されたミートソースと温泉玉子を少しずつ絡めながらお召し上がりいただくことにより一皿で二つの味をお楽しみいただけます。

【小麦・卵・乳】



上州ジビエ群馬県産ニホンジカの赤ワイン煮込み リヨン風 ¥3,000

芳醇な香りと奥深い味わいが特長で、リヨン風のやさしい酸味がジビエ特有の風味と絶妙に調和します。地元食材の魅力を最大限に引き出した一皿として、上州ジビエの新たな味覚体験を是非お楽しみください。

【小麦・乳】

ジビエとは…

捕獲した野生鳥獣の食肉のことで、昔からジビエが盛んであったフランスの「gibier」の由来します。ジビエとしてよく知られているのはシカやイノシシですが、現在群馬県内で食用として販売されているのは「**ニホンジカ**」のみです。

ジビエの魅力

1 ボディメイクに！
不足しやすいビタミン・ミネラルが多様に含まれています。

2 丈夫な体づくりに！
豊富な亜鉛が免疫細胞を活性化する働きがあります。

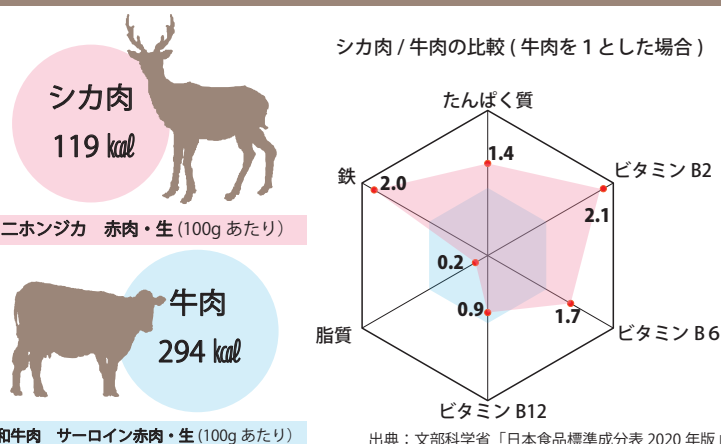
3 疲労回復に！
代謝に関わるビタミンやミネラルが含まれています。

4 美肌になれる？
ビタミンEという抗酸化成分が含まれ、脂質の酸化を防ぐ働きがあります。

シカ肉の特長

- 高タンパク（牛肉の約 1.4 倍）
- 低脂肪（脂質は牛肉の約 1/6 以下）
- ビタミン B2 や鉄分などが豊富（鉄分は牛肉の約 2 倍）

シカ肉の栄養価比較



上州（群馬県）の味を
ぜひご賞味ください。



～メインディッシュが選べる～

ランチビュッフェ



メインディッシュが選べるランチビュッフェ
～バイキングのみのお子様【小学生】¥1,500 / 【3歳～小学生未満】¥1,000～



◎上州牛ロースステーキ(150g)

¥5,000

群馬県の中で育まれたブランド牛で、赤身と脂肪のバランスが良くさっぱりした中に旨味が凝縮されている上州牛を、低温調理で柔らかく焼き上げました。シンプルにお肉の旨味を活かしたステーキでご提供しておりますので、お客様の今日の気分に合わせてお好みのソースをお選びください。



国産鶏モモ肉のソテ
スタンリー風

¥2,300

皮はパリッと、ジューシーに焼き上げ、お肉から出る出汁をベースにしたソースには、ほんのりカレーの風味を効かせ、暑い日にもオススメのソースで仕上げました。

【小麦・乳】



時季の野菜とベーコンの
スパゲティー

¥2,300

旬のお野菜と程よい塩味のベーコンをシンプルなパスタでお召上がりいただけます。シンプルな味付けだからこそホテルメイドの味をご堪能下さい。

【小麦・乳・卵】



ペスカトーラスパゲティー

¥2,800

海老・姫帆立・ムール貝・アサリなどたっぷりの魚介の出汁も溶け込んだ濃厚なトマトソースにスパゲティーでは珍しい豆板醤をアクセントに加えました。

【小麦・えび】



【限定10食】ぐんまちゃんカレー

¥2,600

髪は舞茸、帽子はレタスで卵を包み、季節野菜をトッピングし、沼田産手ねりこんにゃく入りのフルーティな牛スジカレーをかけてお召し上がりください。

©群馬県 ぐんまちゃん 【小麦・卵・乳】
00962-01



◎えばらハーブ豚未来ロース ソテ

150g ¥2,800 / 180g ¥3,100

完全無投薬、ハーブ飼料で育てられた高崎産銘柄豚「えばらハーブ豚未来」オレイン酸を多く含み、うま味の強い脂肪と、ヘルシーで軟らかな肉質が特徴。

