



# 里山本陣

上州名物  
すき焼きと郷土料理



おしながき

SATOYAMA HONJIN

上州名物

# おっきりにこみうどんとは？

群馬名物おっきりにこみうどん。もちもちのむもかわうどんに、たっぷりの野菜と旨味が滲み込んだ熱々の一杯。ほっこり心温まる郷土の味をお楽しみください。

薦

## ・おっきりにこみうどんと 炊き込み御飯

1,680円  
1,848円(税込)

(おっきりにこみうどん・炊き込み御飯・デザート・香の物)

単品



## ・おっきりにこみうどん

1,280円 1,408円(税込)



## ・ざるうどん

780円 858円(税込)

# 釜めし御膳

セットの小うどんは温かい  
がうどん又は冷たいがうどんを  
お選び頂けます。



・群馬県産  
豚の角煮釜めし御膳

1,680円  
1,848円(税込)

釜めし・茶だし・小うどん・デザート・香の物



・鮭といくら  
釜めし御膳

1,880円  
2,068円(税込)

釜めし・茶だし・小うどん・デザート・香の物

## ・赤城鶏と山菜五目釜めし御膳

釜めし・茶だし・小うどん・デザート・香の物

赤城鶏と山菜が彩る、贅沢な五目釜めし。  
ふっくら炊き上げたご飯に旨みが染み渡る、  
至福の味わいをぜひご堪能ください。

1,680円  
1,848円(税込)

## 釜めし単品

ひと釜ひと釜丁寧に炊き上げ、  
香り豊かに仕上げました。  
お好みの釜めしをお選びください。



・赤城鶏と  
山菜五目釜めし

1,380円  
1,518円(税込)

釜めし・茶だし・香の物



・群馬県産  
豚の角煮釜めし

1,380円  
1,518円(税込)

釜めし・茶だし・香の物



・鮭といくら  
釜めし

1,580円  
1,738円(税込)

釜めし・茶だし・香の物

釜めしのお召し上がり方

まずは釜めしを  
心ゆくまで。

しゃもじでさっくりと混ぜて  
お茶碗へ。炊き立て釜めし  
をご堪能ください。



×めは特製だして  
お茶漬け。

半分くらい食べたなら、「茶  
だし」を注ぎ、お茶漬け風  
にどうぞ。





### こだわりの素材

#### 黒毛和牛

厳選された国産黒毛和牛を使用。  
脂の甘みと柔らかさが  
楽しめるようになっております。

#### 釜炊き御飯

釜炊きすることで、お米本来の  
甘みや香りをお楽しみ頂けます。

#### 新鮮玉子

赤城山麓の豊かな自然に育まれた  
とれたて新鮮玉子。

## ・黒毛和牛のすき焼御膳

- ・黒毛和牛のすき焼
- ・玉子
- ・御飯
- ・デザート
- ・香の物

**2,680円**  
2,948円(税込)

## ・国産牛のすき焼御膳

国産牛のすき焼・玉子・御飯・デザート・香の物

**1,980円**  
2,178円(税込)

### 追加の一品

・黒毛和牛肩ロース(80g) **1,200円**  
1,320円(税込)

・黒毛和牛内モモ (80g) **1,200円**  
1,320円(税込)

・黒毛和牛ばら (80g) **800円**  
880円(税込)

・野菜盛合わせ

**600円**  
660円(税込)

・釜炊き御飯

**400円**  
440円(税込)

・神山養鶏の玉子(1個)

**150円**  
165円(税込)

・うどん

(1玉) **200円**  
220円(税込)

すき焼の  
お召し上がり方

まずはじっくりと  
待ちます!

約2分ほど経つと湯気が立ち  
始めます。次に、割り下を全体の  
3分の2ほど加え、火加減を  
中火に調整してください。



お肉や野菜に  
お好みで玉子を

そのまま3分ほど煮込み、  
野菜やお肉に火が通りましたら、  
お好みで溶き卵につけて、  
お楽しみください。



釜炊き御飯はおかわり自由

※全ての写真は、イメージです。

# ～郷土の逸品～

## ～数量限定の逸品～

薦



湧水育ち川魚の塩焼き

980円 1,078円(税込)



最高級ニジマス  
「ギンヒカリ」の水沼サラダ

1,080円 1,188円(税込)



こだわりの  
金平ごぼう

480円  
528円(税込)



芋がらの  
田舎煮

480円  
528円(税込)



赤城豆腐の  
冷奴

480円  
528円(税込)



手作り蒟蒻の  
田楽

480円  
528円(税込)



梅田の胡瓜

480円  
528円(税込)



朝どりたまごの  
厚焼き

680円  
748円(税込)



上州  
もつ煮込み

780円  
858円(税込)



赤城鶏の  
竜田揚げ

880円  
968円(税込)

鷹



## こだわりの素材

### 黒毛和牛

厳選された国産黒毛和牛を使用。  
脂の甘みと柔らかさが  
楽しめるようになっております。

### 釜炊き御飯

釜炊きすることで、お米本来の  
甘みや香りをお楽しみ頂けます。

### 上州もち豚

きめ細かく滑らかな肉質と、白く  
甘みのある脂身が特徴です。

## ・黒毛和牛と もち豚のしゃぶしゃぶ御膳

- ・黒毛和牛ともち豚のしゃぶしゃぶ
- ・御飯 ・デザート ・香の物

**2,680円**  
2,948円(税込)

## ・もち豚と国産牛のしゃぶしゃぶ御膳

- ・もち豚と国産牛のしゃぶしゃぶ・御飯・デザート・香の物

**1,980円**  
2,178円(税込)

## 追加の一品

・黒毛和牛肩ロース(80g) **1,200円**  
1,320円(税込)

・黒毛和牛内モモ (80g) **1,200円**  
1,320円(税込)

・黒毛和牛ばら (80g) **800円**  
880円(税込)

・上州もち豚ばら (80g) **700円**  
770円(税込)

・上州もち豚肩ロース(80g) **700円**  
770円(税込)

## ・野菜盛合わせ

**600円**  
660円(税込)

## ・釜炊き御飯

**400円**  
440円(税込)

## ・神山養鶏の王子(1個)

**150円**  
165円(税込)

## ・うどん (1玉)

**200円**  
220円(税込)



釜炊き御飯はおかわり自由

贅沢で濃厚なひとときを味わえる一杯

Suntory The Premium Malt's

# ザ・プレミアム モルツ

生ビール 550円 瓶ビール 550円  
(ザ・プレミアム・モルツ) (税込605円) (ザ・プレミアム・モルツ) (税込605円)



ノンアルコールビール

オールフリー 500円  
(ビールテイスト飲料) (税込550円)



Lorcal beer  
地ビール



KAWABA カワバエール 330ml 800円 (税込880円)  
KAWABA ヴァイツェン 330ml 800円 (税込880円)  
KAWABA 雪ほたかビルスナー 330ml 800円 (税込880円)  
KAWABA IPA 330ml 1,000円 (税込1,100円)

## 割りもの Highball Sour



角ハイボール 500円 (税込550円)  
ふうばいか  
風媒花ハイボール 700円 (税込770円)  
すい  
翠ジンソーダ 500円 (税込550円)  
レモンサワー 500円 (税込550円)  
タコハイ 500円 (税込550円)  
ウーロンハイ 480円 (税込528円)  
水出し緑茶ハイ 480円 (税込528円)

## 日本酒 Japanese Sake

赤城山 本醸造 辛口生貯蔵酒 800円 (税込880円)  
赤城山 スパークリング 1,000円 (税込1,100円)  
八海山 特別本醸造 800円 (税込880円)  
八海山 大吟醸 1,000円 (税込1,100円)  
群馬県 山廃本醸造 1,000円 (税込1,100円)  
谷川岳 源水吟醸 1,000円 (税込1,100円)  
水芭蕉 純米吟醸 1,200円 (税込1,320円)



## 焼酎 Shochu

二階堂【麦】 500円 (税込550円)  
黒霧島【芋】 500円 (税込550円)

ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割り

※お好みの飲み方をお選びください。



## 梅酒 Plum Wine

芋焼酎仕込み 赤城の恵み 500円 (税込550円)

ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割り

※お好みの飲み方をお選びください。



## 地ワイン Lorcal wine

オリ根オーケストラ

・スパイシーレッド 3,000円 (税込3,300円)  
・セミドライ白 3,000円 (税込3,300円)



## ソフトドリンク Soft drink

・コーラ  
・ラムネ  
・烏龍茶  
・水出し緑茶  
・ジンジャーエール  
・りんごジュース  
・コーヒー (アイス/ホット)  
・紅茶 (アイス/ホット)  
各300円 (税込330円)

※全ての写真はイメージです。