

食事処

船尾

船尾で使用している
有機野菜や食材は、
生産者が丹精込めて作った物
です。

ぐんまの風土が育てた
有機減農薬・無添加の
旬の素材を豊富にもちい
体に優しく健康を意識した
献立にしています。

葱の効能

風邪、頭痛、下痢、座骨神経痛、リュウマチ、不眠症
血液サラサラ効果があります。
緑色の部分にビタミンC、カロチンが豊富です。
焼葱にすると、とても美味しいです。

(材料4人前)

今季のレシピ

「淡雪苺」

水70cc・寒天半分・卵白1個
砂糖100g・板ゼラチン4分の1
梅酒少々(香り付けです)
苺8個・キウイ半分

- ① 寒天とゼラチンは、水で良くもどしておきます。
- ② 苺は半分に、キウイは適当な大きさに切り分け器に入れ
ます。
- ③ 卵白は、角が立つまで泡立てておきます。
- ④ 寒天は絞り水70ccで煮溶かし、火を止めてからゼラチ
ンと砂糖を入れ、漉してから人肌に冷まし梅酒で香り付
けします。
- ⑤ ③に④を入れ、素早くかきまぜ②の器に流し込みます。
- ⑥ 冷蔵庫で冷やし出来上がりです。
* 砂糖・梅酒は、好みで加減してください。
* 材料は目安です。

安全安心へのこだわり

私達は地産地消を推進し、生産者と食材にこだわり
お客様の食の安全に努めています。

味の付け方へのこだわり

私達は健康のため、化学調味料に頼らず
食材の味を引き出す調理にこだわります。

おもてなしへのこだわり

私達は、大切なお客様のために、
笑顔とおもてなしの心でお出迎えし、
「美味しかったよ」と満足して心の中から元気に
なっていただけるようこだわります。

- ・奈良農場(富士見村)
長ネギ・玉葱・人参
じゃが芋
- ・柴崎さん(富士見村)
大根・白菜
- ・斉藤さん(富士見村)
ごぼう
- ・原さん(昭和村)
わさび
- ・若色さん(吾妻)
ふきのとう
- ・町田さん(北橘)
水菜・レタス・プチトマト
- ・千秋物産(高崎市)
キノコ類
- ・東養魚場(東村)
名水百選、箱島湧水で育てた
とっても美味しい魚です。
ぐんまのブランド鱒
ギンヒカリ・岩魚・山女
鱒
- ・山本作右衛門商店(伊香保町)
大豆丸ごと手作り
こだわり豆乳・豆腐
- ・町田さん(沼田市)
吟味した大豆と奥利根の
名水でつくられた
奥利根ゆば
- ・福島さん(祖母島)
お母さんの手作り
こんにゃく

地元群馬の安心・安全

こだわりの肉

上州牛
やまと豚
榛名百日鶏