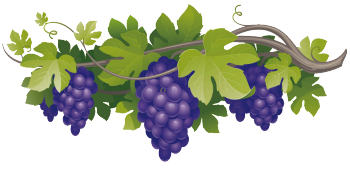
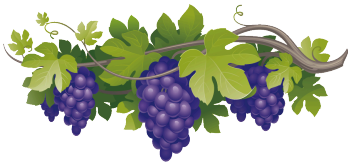


# *The collection of drinks*

Since 1996

STONE ISLAND

GUEST HOUSE



## Glass of Wine

グラスワイン［ 赤 / 白・辛口 ］ *150ml 500yen*

チョットだけ呑みたいときにいかがでしょうか。
原産国は仕入れ状況によります。

## France Wine

ミュスカデ・セーヴェル・エ・メーヌ・エレガンス［ 白・辛口 ］
*375ml 1,800yen / 750ml 3,000yen*

柑橘類の香りと爽やかな風味を持ち、まろやかな口当たりとさわやかな余韻が感じられる、魚介類に良く合うワイン。

エリタージュ［ 赤・ミディアムボディ ］
*750ml 3,000yen*

しっかりとした濃い色、熟した果実の香り、軽い酸、バランスの良い味わいで、長い余韻があります。お勧めの逸品です。生産数が少ないため品切れの場合があります。

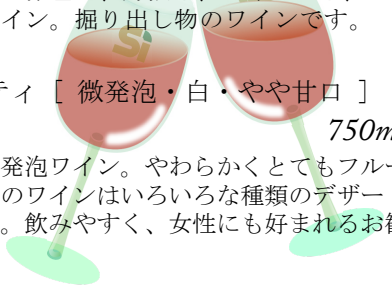
## Italy Wine

ソアーヴェ・クラシッコ［ 白・辛口 ］
*375ml 2,000yen / 750ml 3,600yen*

緑色がかった麦わら色、すっきりとしたきれいな辛口。フレッシュで、心地よいはっきりとした酸味。

モンテプルチアーノ・ダブルッツオ［ 赤・ミディアムボディ ］
*375ml 1,700yen / 750ml 3,000yen*

しっかりとした濃い赤色で、力強さ、たくましさ、しなやかさ、なめらかさのあるワイン。掘り出し物のワインです。



モスカート・ダスティ［ 微発泡・白・やや甘口 ］
*750ml 3,300yen*

ソフトな甘口の微発泡ワイン。やわらかくとてもフルーティで、良いアロマを持つこのワインはいろいろな種類のデザートの良きパートナーとなります。飲みやすく、女性にも好まれるお勧めのワインです。

ドゥケッサリア・アスティ・スプマンテ　DOCG
［スパークリング･白・甘口］ *200ml 800yen / 750ml 2,400yen*

やわらかな金色がかった淡い黄色でモスカート種特有の藤やアカシアと、フルーティなアロマが漂います。発泡性が程よい甘みを引き立て、ケーキなどのデザートと合わせるのにぴったりなアルコール度7%の甘口スパークリングワインです。

価格は税込の料金です。

## Germany Wine

ユルツガー・ヴェルツガルテン・クーベアー［ 白・やや甘口 ］
*375ml 2,000yen / 750ml 3,400yen*

香り優しく、調和が取れ、クーベアーの品質としてはずば抜けたワイン。女性に人気があります。

## Spain Wine

カヴァ・コンテ・アルナウ・レセルバ・セミ・セコ
［ スパークリング・白・やや辛口 ］ *750ml 3,500yen*

細やかで力強い泡立ちが長く続きます。食事の締めくくりに、また簡単なおつまみとともに飲むのにぴったりです。

カヴァ・コンテ・アルナウ・レセルバ・ブリュット・ロゼ
［ スパークリング・ロゼ・辛口 ］ *750ml 3,600yen*

魅力的な黒葡萄の果皮からくるベリーを思わせる香りがあります。前菜にとても良く合います。美しいピンク色です。

ハウメ・セラ・ブリュット・ナチュレ・カヴァ
［ スパークリング・白・辛口 ］ *200ml 700yen*

麦わら色の鮮やかでクリア、かすかに緑の色合い。豊かで持続する泡立ちはクリーミーな質感があります。フレッシュ＆フルーティー、心地の良い苦味とドライなフィニッシュが魅力的です。

## Local bland of Beer

川場村のシンボル「武尊（ほたか）」の山々から流れる美味しい「水」を醸造水として、ていねいに作られている田園プラザの自慢のビール。

IPA　アイピーエー *330ml 800yen*

柑橘系の華やかな香りの後にしっかりした苦味が口の中に広がるビールです。「香り・苦味・旨味」のバランスの取れた仕上がりになっています。無濾過なため、にごりのあるビールです。

YUKIHOTAKA PILSNER　雪ほたかピルスナー *330ml 700yen*

副原料に川場産コシヒカリ”雪ほたか”を使用したビールです。お米を使用することで、スッキリとした口当たりに仕上げました。濾過しているので透明感のあるビールです。アルコール度数5%

AMBER ALE　カワバエール *330ml 650yen*

深みのある赤色のビール。ホップのほどよい苦味とカラメル麦芽の香りとほのかな甘みが特徴のビールです。
無濾過なため、にごりのあるビールです。アルコール度数5%

WEIZEN　ヴァイツェン *330ml 650yen*

小麦麦芽を使用することによりフルーティーで、ビール本来のまろやかでコクのあるビールです。
無濾過なため、にごりのあるビールです。アルコール度数5%

価格は税込の料金です。

## Local blend of Sake

誉国光　冷酒　白ラベル　山廃純米酒

*300ml 12,00yen / 720ml 2,500yen*

山廃は、乳酸の添加に頼らず、自然の乳酸菌を活用するため、
今までより倍以上の製造日数がかかります。
とても深みのある味わいになります。

## The U.K. Vodka

スミノフ　各種　*275ml 600yen*

スミノフをベースにした、飲みやすい微炭酸低アルコール飲料。

## Others

| | | |
|---|---|---|
| グラスワイン | 赤 / 白・辛口 | *150ml 500yen* |
| アサヒ　スーパードライ | ビールといったらこれです！ | *500ml 550yen* |
| アサヒ　ドライゼロ | ノンアルコールビール | *334ml 400yen* |
| シードル | リンゴを発酵させて造られたアルコール飲料。 | *500yen* |

---

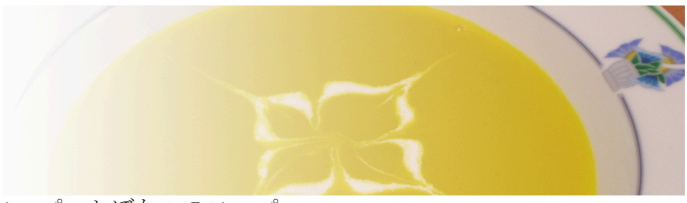
| | | |
|---|---|---|
| コーヒー | ブレンド | *500yen* |
| 紅茶 | ダージリン・アップル・アールグレー | *500yen* |
| 果汁100%ジュース | オレンジ・アップル・グレープフルーツ | *300yen* |
| ジンジャーエール（ 0 kcal ） | | *300yen* |

価格は税込の料金です。

■ 夕食は、前菜・サラダ、スープ、魚料理、ライス・肉料理、デザート・コーヒーor紅茶のコース料理になります。
また、前菜・サラダ・スープ・魚料理・ライス・肉料理の順に約10分間隔でご提供させていただきますので、お食事が早い方、遅い方は何卒御了承下さいますようお願いいたします。

ある日のメニュー

前菜：タコのカルパッチョ・長芋のマリネ・鴨のパストラミ



スープ：かぼちゃのスープ

魚料理：スズキのソテーにんにくソース・パンを添えて

肉料理：ハンバーグステーキ　チーズ風味　トマトソース

デザート：クレームブリュレ

# Guidance

■ 夕食は18:00から19:30までとさせていただきます。

■ 朝食【ウィンターシーズン】7:30・8:00・8:30の3回です。
■ 朝食【グリーンシーズン】　7:00・7:30・8:00の3回です。

朝食の時間をデザートの時にお聞きいたしますので、ご希望の時間をお申し付け下さい。
ご希望の朝食の時間になりましたらお呼びいたしますので、お部屋でお待ちいただきますようお願いいたします。
「温かいものは温かいうちに」をモットーに、時間に合わせてお作りしておりますので、遅れないようにお願いいたします。
朝食の終了時間は9:00です。

■ 喫煙者の方へ禁煙のお願い

当店は群馬県認定の完全禁煙の宿泊施設です。

ホームページ等で公開しておりますように当店は喫煙者の方のご宿泊をお断りしております。
タバコが嫌いなお客様がご宿泊頂いております。喫煙者の方は、館内では絶対に喫煙しないで下さい。

健康増進法施行にあたり、喫煙は屋外でお願いいたします。
加熱式タバコを含むすべてのタバコが禁煙です。

万が一喫煙が発覚した場合は、お部屋の売止め補償及び特別清掃費として5万円を請求させていただきます。

・・喫煙マナーを守りましょう。

健康増進法
公布　平成14年8月2日　法律第103号
施行　平成15年5月1日
第五章　特定給食施設等
第六章　第二節受動喫煙の防止
第七章　第二十五条　学校、体育館、病院、劇場、観覧場、集会場、展示場、百貨店、事務所、官公庁施設、飲食店その他の多数の者が利用する施設を管理する者は、これらを利用する者について、受動喫煙（室内又はこれに準ずる環境において、他人のたばこの煙を吸わされることをいう。）を防止するために必要な処置を講ずるように努めなければならない。