

割烹旅館 晴山荘

旅館

四季の地元食材を使った月替わりの彩り豊かな京風料理を提供しております。
和の趣向を凝らせた客室にて、お客様をおもてなしいたします。



地産地消おススメメニュー

- ☆会席料理 3,000円～
- ☆越の丸なす釜田楽
- ☆地物豚肉による豚の角煮
- ☆岩の原ワイン、地酒

地産地消推進の取組

- ✓上越産米を100%使用
- ✓地場産の食材などを使用した伝統料理や郷土料理を通年で提供
- ✓上越市産の日本酒やワイン等を通年で提供し分かりやすく表示
- ✓地場産の食材をおおむね80%以上使用した料理を年に60日以上提供
- ✓「上越野菜」やその加工品を使用した料理を年に60日以上提供



TEL 025-523-5230

- 所在地：上越市大貫 2-17-22
(妙高はねうまライン南高田駅から車で6分)
- 営業時間：昼食 11:00～15:00
夕食 17:00～20:00
宿泊 15:00～翌10:00
- 定休日：無休(施設点検日は休み)
- URL：<http://seizansou.net>

MAP

