

牧湯の里 深山荘

宿泊施設

おすすめメニューは牧区産のコシヒカリに内水面で育てられたスジエビをサクッと風味よく揚げ載せたスジエビのかき揚げ丼や、牧区産ソバとよむすめを地元の名士が打った手打ちそば等です。

飲み物も特区どぶろく製造第1号の「峰の白峰」、H22 全国どぶろく研究会最優秀賞「どぶろく卓」など、牧区ならではの品揃えとなっています。



地産地消おすすめメニュー

- ☆スジエビのかき揚げ丼 1,000 円
- ☆天ざる手打ちそば 1,300 円
- ☆どぶろく(720ml) 2,500 円

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



TEL 025-533-6785

- 所在地：上越市牧区宇津俣 285
(上越妙高駅から車で 31 分)
- 営業時間：11:30~14:00
17:00~19:30
(オーダーストップ 19:00)
- 定休日：無休営業(1 月中旬~2 月中旬除く)
- URL：<http://www.miyamasou.net>
- 席数：食堂 54 席、11 室(最大 61 人宿泊可)
- 駐車場：30 台

