



伊香保温泉公式キャラクター  
いしだんくん

# 伊香保うなぎ

群馬県・榛名山の伏流水を使用し、伊香保の玄関口「渋川行幸田」で育てた陸上養殖うなぎです。最新の陸上養殖技術により、うなぎ本来の美味しさと安心・安全を追求しました。臭みが少なく、ふっくらとした身質と上品な脂のりが特徴です。



# 伊香保 うなぎ



No.  
**680**

## 伊香保うなぎ重御膳

(だし巻き玉子・味噌汁・茶碗蒸し・酢の物・漬物・デザート付)

**3,990円** (税込4,389円)



No.  
**685**

## 伊香保うなぎひつまぶし

(だし巻き玉子・味噌汁・茶碗蒸し・酢の物・漬物・デザート付)

**3,990円** (税込4,389円)

※シフォンケーキ・酢の物は時期により異なります