

## 身体の外側だけでなく内側も良くなる【健康美肌会席】の御紹介



※料理写真はイメージ写真となります。

地元の本当に美味しいものを食べていただきたいという思いから、当館が厳選した【こだわり食材】を取り入れたお料理をご提供させていただいております。ここでは数多くある食材からお勧めの食材をご紹介します。  
当館の天然硫黄泉100%かけ流しに浸り、外側からお体を癒した後は、からだに優しいお料理をお召し上がり下さい。

### ■こだわり食材① 採れたてお野菜

地産地消の推進のため、なるべく地元の農家の野菜を使用。塩原の野菜は風味が良く、特に根菜類は小山農園よりご提供頂き、こちらで採れた大根は毎年皇室にも献上される一品です。

### ■こだわり食材② 有機栽培のお豆腐

古来からの農法で育て上げられた有機栽培の大豆から作られた豆腐です。ダイエットや若さを保ち、高齢化による健康願望を満足させる働きがあります。幻の三元豚、採れたてのお野菜たっぷりのコラーゲン鍋と若さを保つ有機豆腐は絶品です。

### ■こだわり食材③ 究極の卵 那須御養卵

那須の大自然で放し飼いにされ【海藻】【ヨモギ】【漢方】などが含まれた厳選飼料で飼育された卵です。コレステロールの含有量が少なく、アルカリ性食品のため健康に大変良い一品です。

### ■こだわり食材④ 清流で育った川魚

清流で自然に近い状態で養殖されている川魚はこだわりのエサで育てられています。毎日朝とれたてを仕入れており、その川魚は身が引きしまり、もっちりとした歯ごたえが特徴です。