

長屋門
NAGAYAMON
悠湯里庵のシンボルで、二階は休憩スペースとなっており、川場村の四季折々の田園風景や子持山を望むことができます。



時代もの展示処
JHIMONO TENIHOOKORO
館内には、一三〇〇点超の古民具を展示しており、江戸時代〜明治・大正時代の古きまじ日本の文化に触れていただくことができます。

武尊乃湯
HOTKANAOYU
川場温泉は源泉が二本あり、アルカリ性単純温泉の泉質はPH値九.二と高く、美肌の湯として親しまれております。



くつろぎ亭・やすらぎ亭
KUTURUGI-TEI・YASURAGI-TEI
お食事処「くつろぎ亭」は旧子持村より移築した人母屋造りのかやぶき家屋です。

宿泊施設
ROOMS
かやぶきの趣を生かした「本館」と高台からの眺望が抜群の「別館悠山」の全十八室をご用意。



■車でお越しのお客様

東京(練馬IC)	関越自動車道	110分	沼田IC	64号線	15分	川場温泉かやぶきの源泉湯宿 悠湯里庵
名古屋(名古屋IC)	東名高速道路 小牧 JCT 中央自動車道 岡谷 JCT 長野自動車道 更科 JCT 上信越自動車道 碓氷 JCT 関越自動車道	10分 120分 50分 85分 30分				
新潟(新潟西IC)	北陸自動車道	45分	長岡 JCT	関越自動車道	110分	
金沢(金沢西IC)	北陸自動車道	220分				

- 【沼田ICから悠湯里庵までの道のり】
 ①関越自動車道 沼田IC降りて、国道120号線を日光方面へ500m
 ②下久屋町の信号を左折
 ③田圃プラザを過ぎて谷地の交差点を右折
 ④谷地の信号から1.8kmほど直進し、T字路を左折(風間酒店を左折)

■電車でお越しのお客様

東京駅	上越新幹線	上毛高原駅	路線バス	30分	沼田駅	川場循環バス	35分	川場温泉かやぶきの源泉湯宿 悠湯里庵
新潟駅	上越新幹線	高崎駅	上越線	52分				
長野駅	長野新幹線			55分				

- ・新幹線「上毛高原駅」下車。車で約50分。
- ・沼田駅より川場循環バスで35分。バス停「川場温泉」下車、徒歩0分。

川場温泉 かやぶきの源泉湯宿
悠湯里庵
 YUTORIAN
 〒378-0102 群馬県利根郡川場村川場湯原 451-1
 TEL.0278-50-1500 / FAX.0278-50-1100
 ゆとりあん 検索
<http://kawaba-yutorian.jp>



御食事・入浴のご案内



ご入浴

HOT SPRING

【営業時間】

10:30 ~ 20:00

【入浴料金】

大人 1,200円
 小人(3歳以上小学生以下) 700円
 ご入館のみ 200円

【泉質】アルカリ性単純温泉(低張性アルカリ性温泉)

【pH値】9.2

【適応症】神経痛、筋肉痛、関節痛、五十肩、運動麻痺、関節のこわばり、うちみ、くじき、慢性消化器病、痔疾、冷え性、病後回復期、疲労回復、健康増進、皮膚病

※日帰りでご利用いただける湯屋は源泉掛け流しの武尊乃湯です。
 ※川場村にお住まいの方はご住所を証明できるものをご持参いただければ大人800円小人400円でご利用いただけます。



お食事 ※事前ご予約制です。

DINING

【営業時間】

ご昼食 11:30 ~ 14:00
 ラストオーダー13:30
 ご夕食 18:00 ~ 20:30
 ラストオーダー19:30

【お食事処】

くつろぎ亭・やすらぎ亭

ご昼食おしながき

山麓の清水を豊富に湛える川場村の田畑は、まさに大地の恵みの宝庫です。悠湯里庵では「地産地消」と基として名水と白大豆で作る豆腐や地元の新鮮素材を活かし、お客様の目の前で作り上げる創作会席をお召し上がりいただけます。悠湯里庵ならではの趣と味わいをお楽しみください。

【豆腐とそば会席】

お食事のみ 2,500円 / 入浴セット 3,000円



前菜	季節の前菜5種盛り	お食事	手打ちそば
お浸ぎ	川場産角田豆腐の“ざる豆腐”		川場産こしひかり
煮物	季節の煮物蒸籠蒸し		麦とろ、お味噌汁
主菜	上州麦豚と季節野菜の土鍋蒸し	香の物	手作りお漬物

【上州麦豚と赤城鶏の蒸鍋とそば会席】

お食事のみ 4,000円 / 入浴セット 4,500円



前菜	季節の前菜5種盛り	お食事	手打ちそば
お椀	季節のお吸物		川場産コシヒカリ
お造り	川場特産銀光		麦とろ、お味噌汁
お浸ぎ	川場産角田豆腐の“ざる豆腐”	香の物	手作りお漬物
煮物	季節の煮物蒸籠蒸し	デザート	水菓子
主菜	上州麦豚と赤城鶏、 季節野菜の土鍋蒸し		

【上州麦豚と赤城鶏の蒸鍋とそば会席 デラックス】

お食事のみ 5,000円 / 入浴セット 5,500円



食前酒	季節の果実酒	煮物	季節の煮物蒸籠蒸し
先付け	季節の逸品	主菜	上州麦豚と赤城鶏、 季節野菜の土鍋蒸し
前菜	季節の前菜5種盛り	お食事	手打ちそば
お椀	季節のお吸物		川場産コシヒカリ
お造り	川場特産銀光、 手づくり刺身蒟蒻、湯葉		麦とろ、お味噌汁
お浸ぎ	川場産角田豆腐の“ざる豆腐”	香の物	手作りお漬物
揚げ物	季節の揚げ物	デザート	水菓子

【上州牛石焼とそば会席】

お食事のみ 6,000円 / 入浴セット 6,500円



食前酒	季節の果実酒	煮物	季節の煮物蒸籠蒸し
先付け	季節の逸品	主菜	上州麦豚と赤城鶏、 季節野菜の土鍋蒸し
前菜	季節の前菜7種盛り	お食事	手打ちそば
お椀	季節のお吸物	香の物	川場産コシヒカリ
お造り	川場特産銀光 手作り刺身蒟蒻、湯葉		麦とろ、お味噌汁
焼物	上州牛と地野菜の石焼ステーキ		手作りお漬物
お浸ぎ	川場産角田豆腐の“ざる豆腐”	デザート	水菓子
揚げ物	季節の揚げ物		

※サテ・税別・入湯税込。法事・慶事も承ります。