



ランチコース「妙義」

2階 RESTAURANT レストラン

ふるさとの素材を生かして

「川場村出身の私は、地元の野菜や米を食べて育ちました。料理人になって改めて気付いたのは、群馬の食材のおいしさや質の良さです。作り手のこだわりが感じられますね。

『銀座つる』では旬の食材を生かし、季節感を大切に料理を提供していきます。

また上質な肉や野菜のおいしさを最大限引き出すため、調理方法一つ一つにも気を配っています。

ぜひ多くの人にきていただき、『銀座つる』でしか味わえないおいしさを実感してもらいたいです」



「銀座つる」料理長 保坂孝則さん



上州和牛の低温しゃぶしゃぶ



コース料理「榛名」

群馬の食材を生かしたこだわりの味 銀座つる



肉や魚、野菜、米、みそに至るまで、えりすぐりの群馬県産にこだわり、食材を知り尽くした職人が丁寧に調理した逸品を提供しています。個室もあり、落ち着いた店内でゆっくり食事することができます。料理に合わせて群馬の地酒や地ビールなども楽しむことができます。

メニュー(税・サービス料別)

ランチ 2,000円～、ディナー 6,000円～ (コース)

※一品料理も充実しています

営業時間・問い合わせ先

午前11時30分～午後10時

※日曜日、祝日はランチのみ(3時まで)

※2時～5時はティータイムとしてスイーツメニューをお楽しみいただけます(日曜日、祝日を除く)

☎03-3571-7763 ☎03-3571-3087 ※予約可



木のぬくもりを感じる店内

群馬を知ってもらうために



ぐんま総合情報センター 総合情報係主任 中村智仁さん

「テレビ局、新聞社、旅行会社などに対し、群馬県の営業マンとして観光誘客やイメージアップに取り組んでいます。先月は、旅行会社・メディア関係者向けに、館林市の『花ハスクルージング』などを体験するモニターツアーを市と一緒に行いました。

『思ったより東京から近い』『暑い館林で涼しく楽しむ新しい側面の紹介ができそう』など評判は上々で、来年以降の誘客に向けた手応えがありました。ぜひ多くの人に群馬県の良さを知ってもらい、訪れてほしいです」



参加者に旧秋元別邸を案内

多目的スペースを利用したイベント

多目的スペースでは、市町村などのPRイベントを行っています。

7月には「孺恋高原キャベツの即売会」(JA孺恋村、JA全農ぐんま主催)を開催しました。

当日販売した孺恋高原キャベツ80玉はとても好評で、30分で完売しました。

今後もさまざまなイベントを開催する予定です。



孺恋高原キャベツ応援隊の「あかぎ団」

ぐんま総合情報センター「ぐんまちゃん家」の営業情報

所在地

東京都中央区銀座7-10-5

The ORB Luminous 1階・2階

※あづま通り側と三原通り側のどちらからでも入店できます

営業時間・問い合わせ先

○物産販売・レストラン…前記のとおり

○観光案内など

・営業時間…午前11時～午後7時

・問い合わせ先…下記(ぐんま総合情報センター)のとおり

その他

毎月第2・第4土曜日に、ぐんまちゃん家のワゴンマルシェ(群馬県産の新鮮な野菜や果物、農産加工品の販売)を実施しています

※イベント情報の詳細はホームページ

(<http://kikaku.pref.gunma.jp/g-info/>)からご確認ください(右図からも読み取れます)

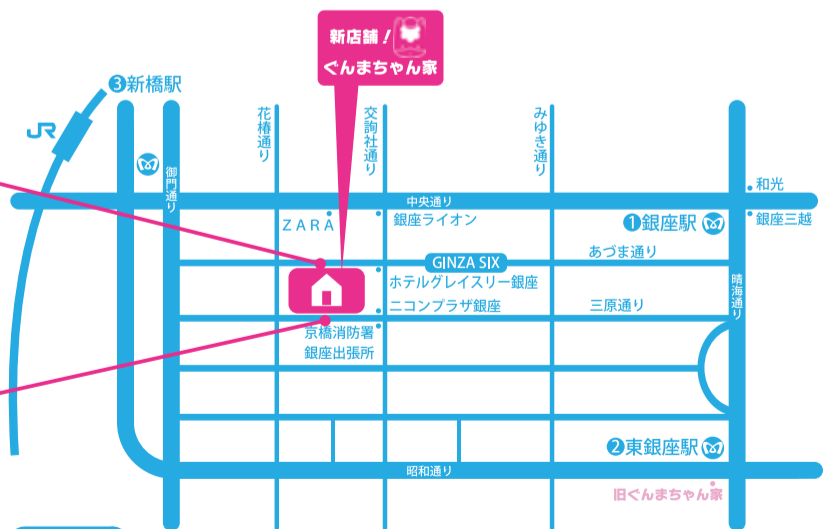


あづま通り側入口



三原通り側入口

このフラッグが目印!



アクセス

- ①地下鉄 日比谷線、丸ノ内線、銀座線「銀座駅」、A5出口より徒歩4分
- ②地下鉄 日比谷線、都営浅草線「東銀座駅」A1出口より徒歩5分
- ③JR/地下鉄 銀座線、都営浅草線「新橋駅」JR銀座口より徒歩8分

問い合わせ先

ぐんま総合情報センター 県庁広報課ぐんまイメージアップ推進室

☎ 03-3571-3086

FAX 03-3571-3089

☎ 027-226-2315

FAX 027-243-3600