

【グランピング宿泊】2種の冬鍋プラン登場！

▼渡り蟹と丸ごとローストポテトの北欧風クリーム鍋▼



渡り蟹・鱈・ムール貝と、旬の食材が
ぎゅっと詰まったクリーミーな鍋。
鍋のメは蟹のうま味たっぷりのリゾットをどうぞ。

▼武州牛と秩父赤味噌の味噌すき焼き鍋▼



A-5 ランク黒毛和牛“武州牛のすき焼き”。
秩父の手作り赤味噌の香る、
Nolla オリジナルの出汁を使用。

ご予約開始：11月21日(火)

ご利用期間：12月7日(木)～3月31日(日)

【日帰り】ソト × こたつ × 鍋プランご予約開始！

「ソト × こたつ × 鍋」という新しい楽しみ方。
こたつで楽しむ鍋プランで、外からも体の中からもぽかぽかに。
大自然の中でお楽しみください。



プラン内容：2種の鍋よりお選びください。(前菜付き)

料金：4000円/人

時間(2部制)：

平日 ①12時～14時 ②15時～17時

休日 ①12時半～14時半 ②15時～17時

定員：2～4名

ご予約開始：11月21日(火)

ご利用期間：12月7日(木)～3月31日(日)

▼渡り蟹と丸ごとローストポテトの北欧風クリーム鍋▼



▼武州牛と秩父赤味噌の味噌すき焼き鍋▼

