



東京	上越線	沼田	40km	からくら館	2km	白根温泉	5分	白根魚苑	7km	20分	丸沼温泉	7km	20分	菅沼キャンプ村	12km	30分	レストハウス山小屋	8km	20分	華厳滝エレベーター	15km	30分	日光	東武線	東京
			60分																			2時間			

奥日光 白根魚苑



マスの滝のほり 自然美と人工美との調和。人と魚との親和。



つり堀

どなたにも手軽にマス釣りが楽しめ、釣ったマスを、すぐ塩焼きにしてお召し上りいただいております。釣り大会の計画があればお申しつけ下さい。ご要望にお応えします。

見て、釣って、食べて、遊んで、楽しい一日。



レストハウス「牧水」

700名様を収容し、新鮮なヤマメ・マス料理をご賞味いただいております。

養魚池

100万尾のニジマスとヤマメが、清流に銀鱗を踊らせ、あなたのおいでをお待ちしています。



母子像

入苑料金

大人 310円
 子ども 210円
 団体15名様以上
 大人 260円
 子ども 160円

釣堀料金

基本料金 1,840円
 (マス800g、竿、エサ付)
 塩焼き料金
 1びき110円より
 超過料金
 (マス100g、210円)

営業期間・時間

4月下旬～11月中旬
 午前8:00～午後5:00



日本式庭園

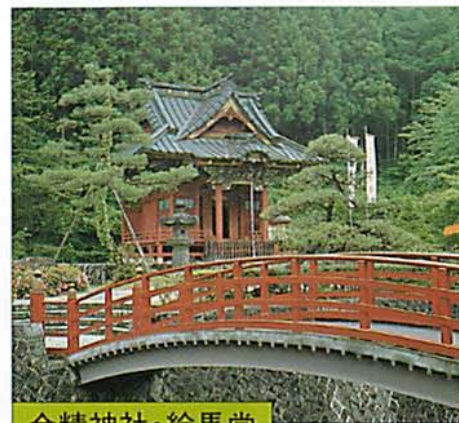
齊藤勝雄氏の設計で、庭園内では、30景の滝、瀬、溪流が美を競っております。

ニジマスの味噌漬



西京風の味噌に、新鮮なニジマスを漬けた白根魚苑特製の珍味です。お土産にどうぞ。

休憩所



金精神社・絵馬堂

この神社には、男性のシンボルが奉られ、昔から安産、子宝、縁結びの神として由緒ある神社です。また、絵馬堂もあり、有名な絵馬とともに、あなたの書いた絵馬を奉納することができます。

拝観料160円
 (未成年者の入場をお断りしております)



●絵馬ご奉納者

石川達三、池内淳子、梅原龍三郎、遠藤周作、開高 健、加藤芳郎、小島功、松本幸四郎、森繁久弥、横山隆一先生他諸先生。

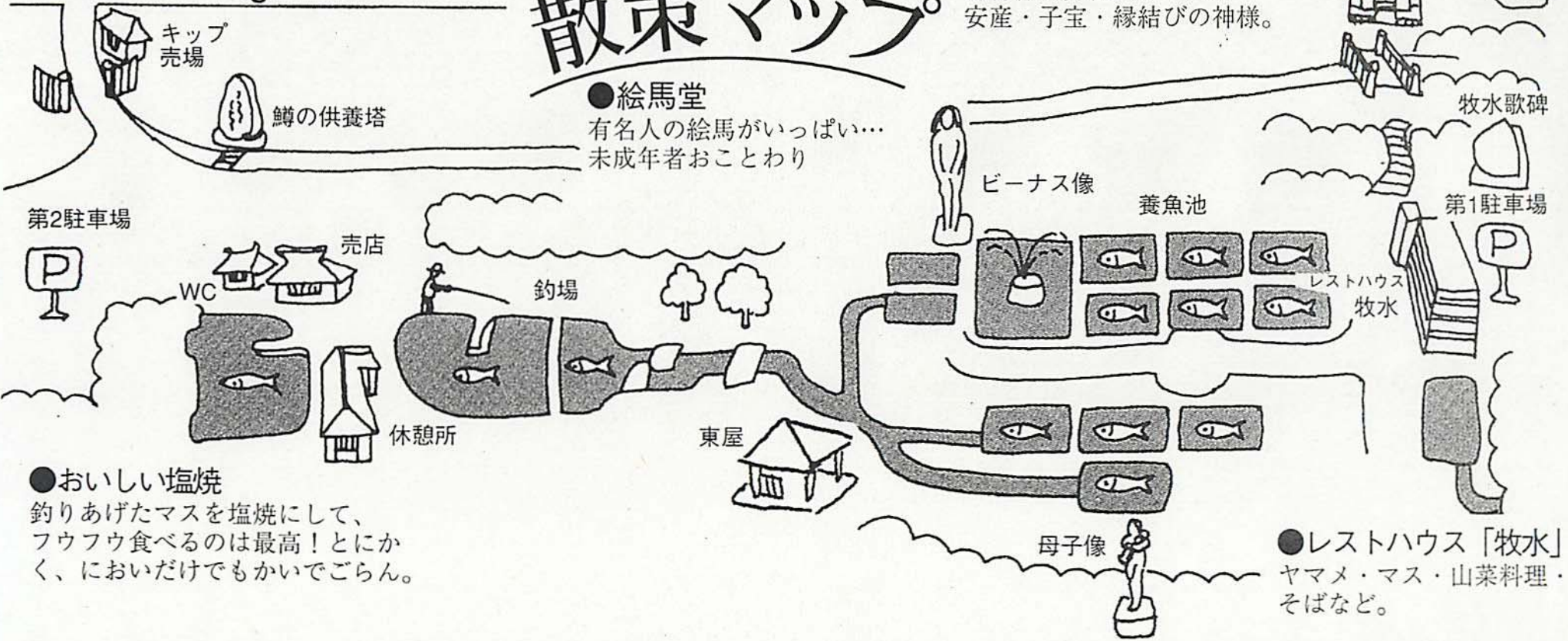
散策マップ

●絵馬堂
有名人の絵馬がいっぱい…
未成年者おことわり

●金精神社
御神体は男性のシンボル
安産・子宝・縁結びの神様。

●レストハウス「牧水」
ヤマメ・マス・山菜料理・
そばなど。

沼田へ ← 120 → 日光へ



●おいしい塩焼
釣りあげたマスを塩焼にして、
フウフウ食べるのは最高！とにかく、
においだけでもかいでごらん。

白根魚苑諸料金のご案内

『消費税を含んだ料金です。』

営業期間 4月下旬～11月中旬
営業時間 AM8:00～PM5:00

群馬県利根郡片品村大字東小川
東京案内所 中央区銀座4-9-2
(株)丸沼内
TEL.0278-58-2250
FAX.0278-58-4400
TEL.03-3542-8441
FAX.03-3542-8443

◆入苑料

	おとな	子ども(中学生以下)
個人	310円	210円
団体	260円	160円(15名以上)

◆釣堀料金

基本料(魚800g・えさ・ビニール袋付・竿)……	1,840円
超過料(100g増すごとに)……	210円
塩焼料(1尾につき)……	110円より

釣・食事の団体ご予約の場合は、入苑料を特別サービスさせていただきます。

◆団体お食事料金

- Aコース……………3,150円
陶板焼(まい茸、鳥ササミ、文甲イカ、エビ、椎茸、玉ネギ、ピーマン、人参、コンニャク)、やまめ塩焼、ますの刺身、山菜物、小鉢、野菜サラダ、なめこそば、御飯、お新香
- Bコース……………2,100円
陶板焼(まい茸、鳥ササミ、文甲イカ、エビ、椎茸、玉ネギ、ピーマン、人参、コンニャク)、やまめ塩焼、山菜物、小鉢、野菜サラダ、かけそば、御飯、お新香
- Cコース……………1,575円
陶板焼(まい茸、鳥ササミ、文甲イカ、エビ、椎茸、玉ネギ、ピーマン、人参、コンニャク)、ますの塩焼、山菜物、野菜サラダ、かけそば、御飯、お新香
- Dコース……………1,365円
ますの塩焼、山菜物、鳥のカラ揚げ(キャベツ、スパゲッティー付) かけそば、野菜サラダ、御飯、お新香
- Eコース……………1,050円
鳥のカラ揚げ(キャベツ、スパゲッティー付)、山菜物、かけそば、野菜サラダ、御飯、お新香

◆お飲物料金

- 酒(ワンカップ)……………420円
- ビール(中)……………610円
- コーラ・ジュース……………360円
- コーヒー……………360円

- 沼田IC.より、120号線より白根魚苑まで42Km・60分。
- 宇都宮IC.より清滝IC.經由120号線より、白根魚苑まで49Km・65分。

◆団体、釣、食事、おみやげ(マス3尾)料金

- Fコース……………3,150円
釣(魚120g・サイズ3尾・えさ・ビニール袋付・竿)
食事:陶板焼(まい茸、鳥ササミ、文甲イカ、エビ、椎茸、玉ネギ、ピーマン、人参、コンニャク)、やまめ塩焼、山菜物、小鉢、野菜サラダ、かけそば、御飯、お新香
- Gコース……………2,625円
釣(魚120g・サイズ3尾・えさ・ビニール袋付・竿)
食事:陶板焼(まい茸、鳥ササミ、文甲イカ、エビ、椎茸、玉ネギ、ピーマン、人参、コンニャク)、ますの塩焼、山菜物、野菜サラダ、かけそば、御飯、お新香
- Hコース……………2,100円
釣(魚120g・サイズ3尾・えさ・ビニール袋付・竿)
食事:鳥のカラ揚げ(キャベツ、スパゲッティー付) 山菜物、野菜サラダ、かけそば、御飯、お新香

◆団体釣堀料金

- 釣って、焼いて、食べて3尾コース 1,365円
(魚120gサイズ塩焼1尾・えさ付・竿・燃料込)
※残り2尾、おみやげ用
- 釣って、焼いて、食べて5尾コース 1,890円
(魚120gサイズ塩焼1尾・えさ付・竿・燃料込)
※残り4尾、おみやげ用

◎学生団体諸料金

遠足や体験旅行の一時を有意義に過ごしていただけるよう、下記のプランを用意致しました。

◎食事メニュー

- カレーライス(サラダ付)……………840円
- 五目御飯(味噌汁、お新香付)……………840円
- ハンバーグ……………1,050円
(キャベツ、スパゲッティー、パセリ、ライス、スープ付)

◎体験学習プラン

- 魚釣と炭火焼……………630円
(鱒1尾、燃料込)
- 魚つかみ取りと炭火焼……………630円
(鱒1尾、燃料込)
- 焼杉……………630円
(杉板は1人一枚、ガスバーナー・グループに1ヶ付)
- 草木染……………630円
(生地1人一枚、染色材付)
- 手延うどん……………630円
(1人丼一杯のうどんが食べられます)
- 鱒の薫製作り……………840円
(鱒1尾、調理具、ガス、チップ付)

◎釣、食事セットプラン

- Aコース……………1,365円
釣(魚120gサイズ、1尾えさ付・竿・塩焼込)
食事:カレーライス、サラダ付
- Bコース……………1,575円
釣(魚120gサイズ、1尾えさ付・竿・塩焼込)
食事:ハンバーグ
(キャベツ、スパゲッティー、ライス、スープ付)

◎体験学習と食事のセットプランもご相談に応じます。

交通案内

