

山菜 野草

摘んで
食べる。

ほろ苦い山の味覚を、
自分の足で見つけに行こう。
山菜名人、オオノリさんに、
春過ぎも採れる野草の種類を教わりながら、
自然の山菜・野草を摘んで。
取った山菜は皆で料理。
里山の味覚を味わう、
ちよっと変わったお料理教室開催です。

山菜・野草取りツアー 山菜お料理教室

6月26日(月) 9時~14時

参加料 おひとり2,800円(ツアー参加料・昼食代込)

- 9:00** 一里野高原へ山菜・野草採りツアー
ガイド案内のもと、スニーカーで行ける高原で山菜を採ります。
- 11:00** ろあん野外グランピング会場で料理
採った山菜を、天ぷら、炒め物などに調理。レシピをお教えます。
- 12:30** 実食(ごはん・お味噌汁が付きます)
楽しいランチタイム。自分で摘み、料理した山菜料理の味は格別!
- 14:00** 各自自由解散
ろあん館内の温泉に入浴したり、自由におくつろぎください。

※山菜採りは、山奥へは入りませんが、歩きやすい服装でお越しください。



大自然の森林に囲まれた
グランピング会場でのお料理教室!



白山温泉郷 一里野温泉

一里野高原ホテル ろあん

お申込み・詳細お気軽にお電話ください

〒920-2333 石川県白山市尾添チ70-4

TEL 076-256-7141

参加者は温泉入浴 通常700円→割引500円でご利用いただけます。

