

3月

# 【今月のイベント蕎麦】

天然 カマゲモ温泉 **せせらぎの湯**  
**せせらぎ亭**

## 今しか食べれない！

## 1周年限定「さくら蕎麦」！

4月2日に、せせらぎの湯「ふところ館」は、改築1周年を迎えます。  
お蔭様で無事1周年を迎えられたことに感謝を込め、期間中は毎日  
めでたい「さくら(2色)蕎麦」を販売いたします。  
桜の風味と心地よい香りを、是非、お楽しみください。

せせらぎ亭 店長

**販売日** 平成29年4月16日(日)まで \*平日は除く  
**期間中毎日10食限定!! なくなり次第終了です!**  
**お早めに起こしてください。**

### 「さくら(2色)蕎麦」って?

桜の花を粉にして蕎麦と一緒に練り込むと、淡いピンク色になります。  
そして、桜の葉も粉にして蕎麦と練り込むと、淡い緑色になります。  
それぞれ練り込んだ蕎麦玉を合わせ、伸ばしていくと…  
表裏色違いの2色蕎麦になります。

手間と技術の必要な蕎麦ですが、日ごろの皆様のご感謝を込めて  
期間中毎日、ご奉仕させていただきます。

桜の花と葉

石臼挽き十割蕎麦

祝2色の「さくら蕎麦」



+



=



桜餅のデザートもついて