

4月【ふところ館2周年記念】

天然 かつがき温泉 **せせらぎの湯**

今しか食べれない！ **せせらぎ亭**

2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2周年を迎えます。お蔭様で無事2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30年4月3日(火)～4月8日(日)
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に練り込むと、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」



+



=



¥1,200

桜餅のデザートもついて