

お食事処 せせらぎ亭からのお知らせ

2015年6月から始めました「本格手打ち蕎麦」は店長（浦野）の独立開業準備のため、2019年2月3日をもちまして、終了させていただきますこととなりました。

皆様にはせせらぎ亭の看板商品に育てていただき、本当に残念でありませんがお引き立てを賜り、誠にありがとうございました。

また、建設中の新せせらぎ亭は2月4日から臨時休業をさせていただきます2月中旬頃には仮営業を開始し、3月中旬頃にはグランドオープンする予定です。

詳細の日程が決まり次第、お知らせをさせていただきます。皆様にはこれまで同様、ご愛顧を賜りますようよろしくお願いいたします。

最後に皆様には3年半「本格手打ち蕎麦」を可愛がっていただき、重ねて厚くお礼申し上げます。

2018年12月26日
支配人 前田宣博

【今月の晦日蕎麦】

天然 カマゴモ温泉 せせらぎの湯
せせらぎ亭

せせらぎ亭最後のっ！
地産健康『ネギ十割蕎麦』！

1月の晦日蕎麦は、せせらぎ亭として最後の「変わり蕎麦」です。
手打ち蕎麦をスタートして3年と7ヶ月、沢山のお客様にご愛顧ならび
に応援をいただき誠に感謝申し上げます。
今回は、今までにお世話になった市川町の農家様から「オーガニック
クマチコネギ(岩津ねぎ)」を、仕入れさせていただきます。
是非、この機会に期間限定の「ネギ十割蕎麦」をご賞味ください。
せせらぎ亭 店長

販売日 平成31年1月25日(金)～31日(木)
1日10食限定!! なくなり次第終了です!
お早めにご賞味ください。

「ネギって、なぜ健康に良いの？」
ネギには寒くなると青い葉に、「ヌル」という粘液が溜まり、
その「ヌル」には、免疫系が活性化し、がん予防まで期待できるとのこと！
寒い時期だからこそ、ネギと蕎麦のコラボで健康に！
・アシリンという香りパワーには、インフルエンザ予防の効果が大きい！
・ヌルという粘液には、体の免疫力を直接上げる健康成分が！

牛尾農場さん 兵庫県産 地産健康
前田菜園さん 石臼挽き十割蕎麦 「ネギ十割蕎麦」
松崎農場さん
五形
オーガニックファーマーズさん のマチコネギ

天ぷらもついて！
¥1,200