

2016年



ランチ 営業時間の ご案内

オープン11:00

～

クローズ14:00

(ラストオーダー/13:45)

メニューは予告無く
変更になる場合が
ございます。

◎予約営業のご案内◎

土・日・祝日は通常の
ランチ営業をお休みさせて
頂いておりますが
下記のメニューを
前日までのご予約にて
承っております。

- 松花堂弁当 1,500円～
- 花御膳 2,500円～
- 会席料理 4,000円～

10月1日より、日替りランチのメニューは当日レストランにて表示させていただきます。

今まで以上にお客様に喜ばれるようなメニューとサービスを提供して参りますので、今後も青松をご愛顧の程、よろしくお願い申し上げます。

いつもレストラン「青松」をご利用いただきまして、誠にありがとうございます。

味処 青松 ～青松だより～

10月で私たちが真っ先に思い浮かべることといえば…ハロウィンが多いのではないのでしょうか。今は子どもだけでなく、大人の方も一つの行事として楽しまれていますね。

ハロウィンといえば、かぼちゃで切り抜かれた怖い顔(ジャック・オランタンと呼びます)を思い浮かべますよね。なぜ、ハロウィンではかぼちゃを怖い顔にくりぬくのでしょうか？

実は、ハロウィンの起源であるヨーロッパではカブをくりぬいていました。しかし、アメリカでは収穫数の多いかぼちゃが使われ始め、日本では、アメリカの方式が広まってきました。

かぼちゃを怖い顔にくりぬくこと、仮装をすることには、魔除けの意味が込められています。また、子ども達にお菓子を渡すのも、お化けにあの世へ戻ってもらう為に行っていたそうです。なぜ、魔除けなのか、なぜ、くりぬいたかぼちゃをジャック・オランタンと呼ぶのか…それはここでは書ききれないので、ぜひ気になる方は調べてみてはいかがでしょうか(^-^)/

ちなみに、ハロウィンで使われる鮮やかなオレンジのかぼちゃ…観賞用といって良いくらいの味がイマイチなかぼちゃだそうです(^-^;

食欲の秋は、おいしいものを食べたいですね♪

いよいよ来月からは忘年会シーズン！

ホテルスカイタワーでも、お得な忘年会プランをご用意致します(^-^*)

どうぞお気軽にお問い合わせください。



御予約・お問合せは、こちらまで



ホテルスカイタワー TEL 0985-31-1111

