



3月31日～
4月23日まで
ただし、月曜～水曜日は
定休日となりご利用いた
だけません

再開記念特別企画

お待たせいたしました。3月31日金曜日より営業を再開します。
お客様には、休館期間中は大変ご迷惑をお掛けいたしました。

キッチンスタジオK
神田麻帆先生
監修メニュー

春の彩プラン

1泊2食付き 大人1名様

13,000円のところ

10,000円でご提供!!

さらに、鉄板焼を「岩手県産牛」から
「雫石牛」にアップグレード!!



神田麻帆先生プロフィール

1973年/東京都生まれ。1995年/大阪あべの辻調理師専門学校卒業。卒業後、京都/大阪/東京にて修行。神田調理師専門学校に常勤として15年半勤務。2012年/和食研究家(日本料理研究家)として独立。和洋中エスニックのすべてがこなせる料理研究家としても活動。現在も大手食品企業の商品開発/メニュー開発・技術指導・監修をレギュラー業務として行う。百貨店、スーパーの商品開発、オーダブル/弁当/おせちの監修、飲食従事者の技術指導、飲食店のメニュー指導、相談役を務める。企業様・飲食店様へ、プロ仕様レシピ「お客様からご料金が頂けるレシピ」を提供しています。

お部屋食5室限定

夕食会場をお部屋でご希望の方は、1室2,000円でご用意いたします。



◆◆神田麻帆先生監修メニュー◆◆

- ・前 菜 南三陸めかぶ、甘鯛西京焼き、炙り筍、鶏チーズ
- ・お刺身 鯛、白つぶ貝、赤海老
- ・煮 物 南部鶏のわかめ餡かけ ※
- ・中 皿 三陸産海の幸のグラタン、海苔ソース ※
- ・鉄板焼 「雫石牛の鉄板焼き(80g)」
春野菜添え、県産赤ワインソース
- ・食 事 桜海老の釜めし
岩手県産ひとめぼれ
- ・お 椀 浅利の潮汁
- ・香の物 色々
- ・水菓子 季節のフルーツ

※は、キッチンスタジオK 神田麻帆先生監修

仕入状況により内容が変更になる場合がございます。



雫石牛の鉄板焼き



南部鶏のわかめ餡かけ

【お知らせ】

2023年4月より月曜日～水曜日を休館とさせていただきます。
※ただし、10名様以上でご利用の場合はご予約承ります。なお、ご予約は10日前までをお願いいたします。

※すべての表示料金には入湯税・消費税が含まれております。

つなぎ温泉 清温荘

TEL.019-689-2321(代) FAX.019-689-2323

【地方職員共済組合兼保費所】 〒020-0055 岩手県盛岡市粟宇溝の館33
URL <http://seionsou.com> E-mail seion-so@sepia.ocn.ne.jp



(お食事会場の感染予防対策について)

お食事会場は飛沫感染防止の為、大広間にはロールスクリーンカーテンを食堂には移動式パーテーションを設置し、感染予防に努めています。