

石金便り

二〇一六年十月号

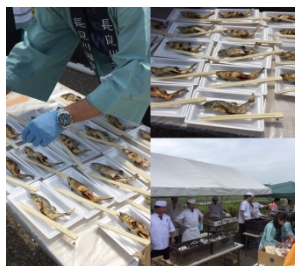
Vol.4

暑かった夏が懐かしいほど、涼しく過ぎしやすい気候になりましたね。先日この地方を通過した台風16号の影響で、旅館前の道も3年ぶりくらいに半分くらいが水に浸りましたよ。

さて、九月の末から今年で六年目を迎える「長良川おんぱく」がスタートします。先日のオープンイベントでは、旅館組合の料理長が鮎の塩焼きを焼くイベントなど昨年以上の盛り上がりでスタートを切ることができました。各プログラムも九月二四日から開始ということで予約受付中ですので、今まで参加したことが無い、「おんぱく」って初めて聞いた、という方は気軽に参加できるものもありますので、エントリーしてみてくださいね。



大人気のミナモと一緒にパシャリ！



そして、当石金旅館でも次のようなプログラムを企画しております。題して…

「長良川畔・石金旅館で楽しむ

岐阜芸妓とお座敷遊び」です！

このプログラムは日頃なかなか馴染みのない芸妓遊びを身近に、お一人様から楽しんでいただくことができるようにと企画しています。男性の方はもちろん、女性の方も毎年多数ご参加いただいています。もちろん、お一人での参加も大歓迎です。芸妓さんの踊りはもちろん、簡単にできるお座敷遊びで宴の終わる頃には他の参加者の方とも意気投合！滅多に味わえない雅な世界に足を踏み入れてはいかがでしょうか。



日時：十月十九日（水）

午後六時三十分

費用：一万円

（お食事、お飲物、花代込）

ご予約：石金旅館フロント

〇五八・三三三・八二五六

定員になり次第、受付終了となります。お早目にご予約くださいませ。

そして、最後に十月の料理の一部をご紹介します！

秋めいた季節にぴったりのお料理をご用意しておりますので、



秋野菜の白和え

秋を代表する栗やしめじ、舞茸を白和えで、あっさりとお召し上がりください。

季節の吸物：

秋食材の代表松茸出汁にてご用意しております。香りもお召し上がりを



季節も秋に差し掛かり、今年の鵜飼も残すところ二十日を切って参りました。十月の鵜飼は出船する観覧船の数も一服し、大変距離の近いところで鵜が鮎を捕る様子を見ることが出来ますよ。今シーズンの見納めに是非ご覧ください。

また、鵜飼が終わる頃になるとアツという間に年末に向けた動きが活発になりますね。石金でもおせち料理などの販売、受付が始まります。新しい年は石金のおせち料理で迎えてみてはいかがでしょうか？