



かわらばん

女将のこぼれ話

春の会津を満喫！ウォークラリー開催

4月のDESTINATIONキャンペーンと連動し、「会津おかみ会」による「女将の笑顔も満開～さくら咲く会津ガストロノミーウォークラリー」を4月18日に開催。

城下町の商家を巡り、女将たちのおもてなしに触れながら、会津の食と文化を満喫できます。

スタンプを集めると特典もご用意！春の会津を感じる特別な一日へ、ぜひご参加ください。(後ろ面参照)



女将 澁川晴子

スタッフVoice

笑顔届けたい 石井初江さん (フロアリーダー)

お客様とのやりとりができる接客の仕事が大好きです。「美味しかった」「また来ますね」の言葉や、お客様の笑顔に元気をもらっています。

勤続13年。どんな時も支え合えるチームワークが当店の自慢です。

これからも笑顔で、皆さまに心地よい時間をお届けしたいです。

おすすめ:ニシンの山椒漬



ひとつひとつに心を込めて 石川美紀さん (フロア&厨房担当)

接客も料理も好きで、特に「こづゆ」作りが一番のお気に入りです。

会津出身ではありませんが、先輩に教わりながら作れるようになった時は本当に嬉しかったです。

歴史ある建物の中で、郷土料理をゆっくり楽しんでいただけ

たら嬉しいです。

おすすめ:ニシンの昆布巻



季節感じる“混ぜご飯”をどうぞ

Check!

4~5月の季節の混ぜご飯は、毎年ご好評の「筍ごはん」。春の訪れを感じる一品です。6月には「グリーンピースご飯」をご用意。じめっとした日でも、さらりと食べられるやさしい味わいです。当店の混ぜご飯で、季節の移ろいを感じていただけたら嬉しいです。



春満開「筍ごはん」!



塩味さっぱりのグリーンピースご飯

旬のアスパラ、届いています

当店も参加中の「あいつ食の陣」! 当店は旬のアスパラを使った「アスパラの天ぷら」をお出ししています。会津のアスパラは、甘くてジューシー。

この時期ならではの恵みを、ぜひ熱々のうちにお召し上がりください。(提供予定:4月~6月)



ニシンやサツマイモの天ぷらと合わせてお楽しみください

あいつ食の陣



新緑とバラの中庭散歩へ

お食事のあとは、ぜひ中庭へ。

4~5月は新緑、6月にはバラが見頃を迎えます。草花の彩りや香りに包まれながら、ゆったりとした時間をお過ごしください。

店内外での写真撮影もご自由にどうぞ。



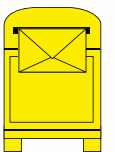
1年後のあなたへ、お手紙を

期間:4/1~6/30
*参加無料!

旅の思い出や今日の感想など…店内に設置しているハガキに、そっと綴ってみませんか。

お預かりしたハガキは、1年後、ご指定の住所へお届けします。1年後の自分を想像しながら…どんな言葉を残しましょう。

ご家族やお友達へのメッセージにもおすすめです。



郷土料理と会津牛
澁川問屋

住所: 福島県会津若松市七日町3-28

電話: 0242-28-4000 (受付10:00-19:00)

営業時間: 11:00-15:00, 17:00-21:00 (年中無休)

予約サイト

ホームページ

Instagram

