



料理長 高久の「一品入魂」

今回は、3、4月の料理より、「春野菜の煮浸し」をご紹介します。こごみ、ふき、たけのこなどの春の味覚を、素材本来が持つ「うまみ」をこわさないよう、自然な味付けにいたしました。どうぞご賞味ください。

※スタッフより

料理長のやさしい味付けが、山菜のおいしさをさらに引き出していておすすめです。夕食の中ほどでご提供いたしますので、楽しみにお待ちください。



春野菜の煮浸し

マスター 知久のラウンジ206を語る

シェーカーを振って、カクテルをつくろう!

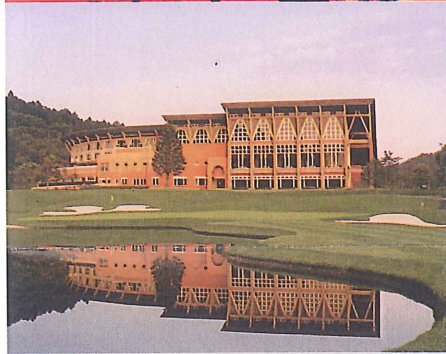
シェーカーを振ってカクテルをつくる。ちょっと試してみたくありませんか? マスターとともに作る、楽しい教室です。もちろん、作ったカクテルはラウンジ206でお召し上がりいただけます。

参加費 おひとり1,000円(RRC会員2組4名様まで)
(非会員は3,000円)
夜8時より30分程度 ご参加お待ちしております。

日本酒(地酒)、飲み比べの会

益子にある外池酒造様との共同企画です。大吟醸、原酒、にごり酒など、外池酒造渾身の地酒を、解説付きでおいしく召し上がっていただけます。景品が当たる、きき酒大会も実施予定です。ご参加お待ちしております。

3月27日(土) 16:30~18:00
参加費 おひとり1,000円(RRC会員)
(非会員は3,000円)

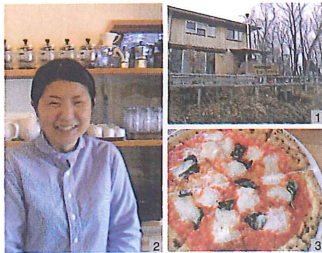


①グラスのふちに塩をぬります
②シェーカーに酒等を決められた分量で入れます
③軽くステア
④いよいよお待ちかねシェーク かつよくネ
⑤グラスに注ぎ
⑥完成です



山水閣推奨お食事処 素敵な笑顔で おいしさアップ!

山水閣スタッフもよく通う、那須のおすすもお食事処。RRCカードのご提示で割引となります。そこには、素敵な笑顔のみなさんがいらっしゃいます。彼女たちの笑顔を見るだけで、おいしさは何倍にもなるのです。



①イタリア料理 La Terraさん
②とっても可憐な 岡田美香さん
③手造りの釜で焼き上げるピザは絶品です



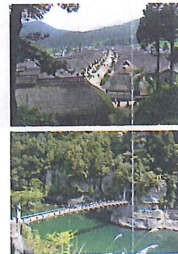
①蕎麦 小柳さん
②笑顔が素敵 伊島 久美枝さん
③香り高い常陸秋蕎麦を毎日手打ちで提供される



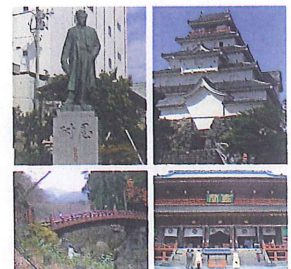
①うどん匠人 岡本さん
②元気!がんばり屋の 中田 満さん(入籍おめでとう!)
③清楚でかわいい 岡本 真由美さん
④行列ができて、愛嬌しないうどん作りを続けている

人気旅シリーズ 随時受付

何度かご紹介してまいりました、好評旅シリーズ。その中で、特に人気の高かった会津、日光、芭蕉コースを随時受付いたします。(尾瀬は6月より受付、もうしばらくお待ちください。)



大内宿
1日1組4名様まで
1名2,000円
(RRC非会員は3,000円)
10:30発 15:00戻り



会津 日光
1日1組4名様まで
1名3,500円(RRC非会員は5,000円)
9:00発 17:00戻り



芭蕉コース
(黒羽、芦野、白河)1日1組4名様まで
1名2,000円(RRC非会員は3,000円)
10:30発 15:00戻り