

◆蒸士茶楼の営業のお知らせ

9月から十干十二支を二十四節気七十二候にプラスしました
第2日曜日のランチはお休みさせていただきます。夜は営業
致します。ご来店の際はご一報ご確認をお願い致します。
水曜日は不定休ですが薬膳講座のほか料理講座等予定です

長月 9月営業十干十二支カレンダー

日	月	火	水	木	金	土
9月 30乙丑	27辛卯	28壬辰	29癸巳	30甲午	31乙未	1丙申
			営 業	店 休		二百十日
2丁酉	3戊戌	4己亥	5庚子	6辛丑	7壬寅	8癸卯
			店 休	店 休	昼 営業	草露白
禾乃登					夜 店休	白露
9甲辰	10乙巳	11丙午	12丁未	13戊申	14己酉	15庚戌
昼 店休			営 業	店 休		
夜 営業				鶺鴒鳴		
16辛亥	17壬子	18癸丑	19甲寅	20乙卯	21丙辰	22丁巳
昼 営業			営 業	店 休	鉄輪一遍 湯あみ祭	鉄輪一遍 湯あみ祭
夜 店休	敬老の日	玄鳥去		彼岸		
23戊午	24己未	25庚申	26辛酉	27壬戌	28癸亥	29甲子
鉄輪一遍 湯あみ祭	中秋の名月	中秋の満月	食養薬膳 講座 3/3回	店 休		
雷乃収声			秋分薬膳		蝥虫坏戸	
秋分	振替休日					

◆蒸士茶楼 通信

9月に入り夕暮れもいつしか早く訪れる今日この頃です。9月24日は中秋の名月です
秋分を境として夏の陽の盛が秋の涼燥へと変わり身体の潤いに心がける養生の時期。
夏の上昇していた熱い気から収縮下降する気の巡りで収穫実りの秋となります
食材はレンコン・梨・サトウキビ・ゆり根・ゆず・五穀・海老・魚・豚肉・鶏肉などを

◆食養薬膳料理講座 毎月1回水曜日開催 3か月3回で一巡

講座第3回目9月26日水曜日に開催いたします。参加希望の方を募集いたしております。
第3回目は、証：しょう（八綱弁証）。自身の体質を知って食養に生かす講座
ご参加の方は、電話、メール、SNSにてご連絡を。前回ご出席の方は前回の資料をご持参に
講座は季節ごとの薬膳食材を使った料理レクチャー・ミニランチ付きになります。
2,500円税込 11時半より2時間程度 50℃洗い低温スチーム・野草なども紹介
固定種・F1種の事や食品添加物など食材の安全性、現代医療・栄養学なども学び合います。

◆蒸士茶楼 夜バルのお知らせ 18時より毎宵

蒸士茶楼のディナータイムは4,000円からの薬膳を取入れたコース料理をお出ししていますが
本格ホテル仕様中華単品料理 600円均一で前菜から麺飯・デザートまでお楽しみになれます
お酒も紹興酒の飲み比べや地元の純米酒・焼酎・欧州のワイン各種・裏カクテルも
単品例：酔払い海老・小籠包・海鮮XO醬炒め・正宗陳麻婆豆腐・海鮮焼きそば・牛スジ丼他

◆栗原はるみさん秋号に蒸士茶楼載っています・福岡ソワニエにも

◆スチドラシリーズ販売のお知らせ

鉄輪天然温泉蒸気に蒸気工学を取入れ柔らかな蒸気にしてゆっくりと低温で蒸しゆっくりと
乾燥させたスチドラ製法のドライフルーツ、ドライ野菜は蒸士茶楼でも好評です。
添加物を使わず低温で酵素を殺さない製法で素材の旨さや力がギュッと味わえる逸品です。
今年の2月、別府市とBEAMS JAPANと提携し選出された16社の中でスチドラも商品開発し
東京新宿BEAMS JAPANで販売を皮切りに別府市内SELECT BEPPUで現在販売しています
選出の16社が集まり「ベップニュースタンド」として別府の新しいおみやげを各所にて販売
常設として、明礬温泉「湯の里」さんにて販売。別府ふるさと納税の商品にも。
別枠では、東京ミッドタウン日比谷「住吉酒販」さん。固定種野菜ひのさんともコラボ

50℃
kan
nawa
Made in Beppu
スチドラ



蒸士茶楼

