

◆蒸士茶楼の営業のお知らせ

十干十二支は古代中国の陰陽五行から生まれた数霊で政ごと、方位、時間、占い、暦、行事などに使われています
全ての漢字に意味があり、その組み合わせは60周期

12月貸切り等で、2・3・4日。正月は2・3・4日休みます。

神無月 10月営業十干十二支カレンダー

日	月	火	水	木	金	土
30乙丑	1丙寅	2丁卯	3戊辰	4己巳	5庚午	6辛未
			店 休 水始涸	定 休		
7壬申	8癸酉	9甲戌	10乙亥	11丙子	12丁丑	13戊寅
	体育の日 鴻雁来 寒露		店 休	定 休	昼 営業 夜 店休	菊花開
14己卯	15庚辰	16辛巳	17壬午	18癸未	19甲申	20乙酉
昼 店休 夜 営業			営 業	定 休 蟋蟀在戸		土用入り
21丙戌	22丁亥	23戊子	24己丑	25庚寅	26辛卯	27壬辰
			食養薬膳 II講座 1/3回 霜降 霜降 秋季養生	定 休		
28癸巳	29甲午	30乙未	31丙申	1丁酉	2戊戌	3己亥
			営 業	定 休		
曇時施					楓蔦黄	

◆蒸士茶楼 通信

10月に入り11月7日立冬の前の18日間の土用の入りが10月20日から始まり
陰の気が降りてくる気候に養生を心掛ける18日間となりますが、実りの秋ですね(笑)
肺と大腸を補ったり瀉したりする食材などで潤いを与え養生します
食材は栗・梨・ゆり根・ゆず・かぼす・五穀や杏仁・白木耳なども

◆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

シーズンII 講座第1回目10月24日水曜日に開催いたします。筆記用具のみ
第1回目は、陰陽五行説。東洋医学や食養生薬膳に欠かせない基本の講義です。
基本講座3回1クルーですが季節に沿って講義しますので月ごと新しい発見あります。
講座終了後、50℃洗い低温スチームミニ料理レクチャー・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 前回参加の方は前回資料をお持ちください
固定種・食品添加物など食の安全性、易经、陰謀論や現代医療・栄養学なども話題にします。

◆蒸士茶楼 夜バルのお知らせ 18時より毎宵

蒸士茶楼の料理は唐津焼中里太亀・花子さんや白杵焼小鹿田焼小石原焼きなど器も楽しめます
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

◆掲載誌など：別府外国人向けガイド誌BE・BEPPU 栗原はるみさん秋号
JR九州パンフレット・九州ウォーカー・ソラシドエア機内誌・福岡ソワニエ

◆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。
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
選出の各社が集まり「ハッピーニュースタンド」として別府の新しいみやげものを各所にて販売
常設として、明礬温泉「湯の里」さん、海地獄にて販売。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
ハッピーニュースタンド各社紹介の冊子が出来上がりました。

50℃
kan
nawa
Made in Beppu
スチドラ



蒸士茶楼

