

◆ 蒸士茶楼の営業のお知らせ ◆

平成も新元号に代わり新たな時代が始まりますね

今月4月1日 蒸士茶楼は三周年で4年に入ります！心新たに食を通して発信していければと思います

四季薬膳講座として四月より新しく始まります。5月22日には別府中央公民館で薬膳料理実習を行います

卯月 戊辰 九紫火星 4月営業カレンダー

日	月	火	水	木	金	土
31 丁卯	1 戊辰	2 己巳	3 庚午	4 辛未	● 新月 5 壬申	6 癸酉
営業 <small>(長潮)</small>	営業 3周年 新元号 <small>(若潮)</small>	営業 <small>(中潮)</small>	昼休業 夜営業 <small>(中潮)</small>	定休日 <small>(大潮)</small>	昼貸切 夜営業 清明 玄鳥至 <small>(大潮)</small>	営業 <small>(大潮)</small>
	7 甲戌		8 乙亥		9 丙子	
営業 <small>(中潮)</small>	営業 <small>(中潮)</small>	営業 <small>(中潮)</small>	店休日 鴻雁北 <small>(中潮)</small>	昼貸切 定休日 天赦日 <small>(小潮)</small>	昼営業 夜休業 <small>(小潮)</small>	営業 <small>(小潮)</small>
				14 辛巳	15 壬午	
第2日曜 定休日 夜営業 <small>(長潮)</small>	昼貸切 夜営業 <small>(若潮)</small>	営業 <small>(中潮)</small>	昼店休 夜貸切 春土用入り 十方暮 <small>(中潮)</small>	定休日 春土用の間日 <small>(大潮)</small>	営業 春土用戌の日 土用 <small>(大潮)</small>	営業 穀雨 霞始生 <small>(大潮)</small>
21 戊子	22 己丑		23 庚辰	24 辛卯	25 壬辰	26 癸巳
営業 <small>(大潮)</small>	昼貸切 夜営業 <small>(中潮)</small>	営業 天一天上 <small>(中潮)</small>	四季薬膳講座 春薬膳の基礎 春の土用養生 春食材ミニランチ	定休日 霜止出苗 <small>(中潮)</small>	営業 春土用の間日 <small>(小潮)</small>	営業 春土用の間日 <small>(小潮)</small>
			28 乙未	29 丙申	30 丁酉	1 戊戌
営業 <small>(小潮)</small>	営業 昭和の日 <small>(長潮)</small>	振替休業 春土用の間日 <small>(若潮)</small>	昼休業 夜営業 メーデー 牡丹華 <small>(中潮)</small>	定休日 八十八夜 <small>(中潮)</small>	営業 憲法記念日 <small>(大潮)</small>	営業 みどりの日 <small>(大潮)</small>

四季薬膳講座
仮予定表

4月24日 (水)
四季薬膳講座

5月22日 (水)
中央公民館

6月4日 蒸しの日
鉄輪「蒸し通」
6月末まで鉄輪各所
でイベント開催

6月5日 (水)
特別薬膳講座
6月19日 (水)
四季薬膳講座

7月24日 (水)
四季薬膳講座

8月21日 (水)
中央公民館

9月18日 (水)
四季薬膳講座

10月23日 (水)
四季薬膳講座

11月20日 (水)
中央公民館

12月18日 (水)
四季薬膳講座

◆蒸士茶楼 通信◆

平成から新年号に時代の大きな節目、流れが変わっていきます

春の陽気が伸びやかに上へ外へと向かいますが新しい生活に不安や焦り、ストレスも増えて東洋医学でいう五臓の「肝」への負担が多くなり体調の異常が起こりやすくなる季節です

4月17日から春の土用に入り5月6日の立夏まで養生を心掛ける期間となります

戌の日に「いのつくもの」や白い物を食べるよ良いと言われています。またセリ・セロリ・穀類・豆類・人参・白キクラゲ・鰯・イカ・隠元など

新年度を迎え「四季薬膳講座」としてリニューアル開講します

5月立夏・8月立秋・11月立冬・2月立春の月は蒸士茶楼を飛び出し別府中央公民館（会場の都合により変更も有）にて薬膳料理実習講座を開催

他の月は、蒸士茶楼にて講座を開講します。流れは、座学の後、50℃洗い・低温スチーム、四季の料理レクチャー、各月の食材薬膳ミニランチとなります

講座内容は前年度までは①「陰陽・五行」②「気血水精」③「証」でしたが、新年度からは四季を主体に展開し陰陽五行を割り当て東洋医学の基礎を織り込み進めます

昨年も好評だった6月4日「蒸しの日記念日」「蒸し通」を鉄輪温泉各所で開催されます。蒸士茶楼も色々企画を練っています。薬膳講座も特別編、50℃洗い低温スチーム講座も予定しています。

新年度を迎え、蒸士茶楼のテーマは「ローインパクト」です

◆スチドラシリーズ リニューアル中です

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。

BEPPU NEW STANDARD（ニュースタ）各社活躍していますよ！！

50℃
kan
nawa
Made in Beppu
西スチドラ



蒸士茶楼

公民館での料理講習
ご案内と注意事項

日時：5月22日（水）

時間：11時～14時

料金：2,500円（税込）
資料代・食材代・講習代

連絡先：蒸士茶楼 TEL0977-85-7775
Mail：64cyaro810@gmail.com
フェースブック：前田進一郎又は蒸士茶楼

講習場所：別府市中央公民館
別府市上田の湯6番37号 別府駅西口
徒歩5分 駐車場有 当日込み合う場合は
近隣の1H100円駐車場案内します

内容：薬膳の基礎座学
夏の薬膳調理実習
例：薬膳スープ・薬膳料理・薬膳
粥・薬膳デザート・薬膳茶 50℃
洗い・低温スチーム実習

食事終了後あと片付け
をお願いします。片付け込み
14時終了予定

当日欠席はキャンセル料全額請求
致しますのでご承知下さい

申し込みは、SNS・メール・FAX・
電話等でお申し込み願います

持ち物：筆記用具・エプロン
