

龍水亭たより

第15版

平成29年 秋号

紅葉名所

深紅に染まる竜門峡。

澄みきった青空が秋を感じ、日増しに秋の深まりを感じる季節になりましたが、皆さまいかがお過ごしでしょうか。

龍水亭のある竜門峡では虫の音が素敵な音楽を奏でています。四季折々にその姿を変える竜門峡。いずれの季節も魅力ある景観を見せてくれますが、季節の中でもおすすすめなのが秋。真っ赤に燃えるような紅葉の艶やかな姿は見応えがあります。

竜門ダムの周辺や黒髪山に登って秋を感じてみてはいかがでしょう。



場所: 竜門キャンプ場入口

秋の味覚 松茸入荷

国産松茸は味も香りも最上級。

秋の実りをもっと美味しく。

長野県産



季節の訪れを感じさせる秋の風物詩、松茸。秋薫る「長野県産松茸」入荷いたしました。龍水亭では秋の実りを贅沢に楽しむ最高の一食として「松茸の土瓶蒸し」をお召し上がりいただけます。

霧島産鯉節と北海道産昆布でとる香り溢れる龍水亭自慢のだしと、歯応えのある食感で芳醇な香りの長野県産松茸との饗宴をお楽しみください。コース料理や単品でお召し上がりいただけます！

数量限定



長野県産「松茸の土瓶蒸し」
1,000円(税・サ込 1,188円)

※国産松茸で数に限りがございます。数量限定ですのでご予約いただければ幸いです。

秋の期間限定

H29.11.1(水)~12.15(金)

「鯉こくうなぎひつまぶし膳」

磁器まつりの期間はもちろん、秋の期間限定で特別なメニューをご用意しています。うなぎを薬味やだしなどお好みでお召し上がりいただける「ひつまぶし」です。

南九州産

「鯉こくうなぎひつまぶし膳」
2,300円(税・サ込 2,732円)

第13回秋の有田陶磁器まつり
龍水亭のある有田町では、春は有田陶器市で多くの人でにぎわうことでも有名ですが、秋も開催されるのをご存じですか？「秋の有田陶磁器まつり」ではのんびり、ゆっくり有田の町を散策できますよ。焼き物文化と自然豊かな秋の有田町に出掛けてみませんか？様々なイベントが開催されていますよ。



期間
H29.11.22(水)
~26(日)

ウェブマガジン

サガリッチさんの取材

先日、ウェブマガジン「サガリッチ」さんの取材を受け、9月号に掲載いただきました。今回お召し上がりいただいたのは、龍水亭でおすすすめの鯉、あゆ、うなぎを堪能できる黒髪コース。また、当店味噌蔵も見学され、天然醸造味噌や柚子胡椒などご紹介いただきました。



サガリッチウェブマガジン
sagaritch.jp
ご覧いただけます！

お客様アンケートの声

貴重なご意見

ありがとうございます。
「ございます。」



ありがとうございます。喜んでいただけて嬉しく思います。メロンだけでなくアレルギーをお持ちのお客様は料理を変更させていただきますのでお声かけください。可能な限り対応させていただきます。お客様の笑顔のお手伝いできれば幸いです。

メロンのプライベートがおいしいデザートアレルギー対応のメニューがおすすめです！

20代/女性