埼玉県神川町の日帰り温泉「かんなの湯」（林泰利支配人）では、施設内にある飲食施設「レストラン『神蔵』」にて、ランチタイム限定で新たに「味噌バー」をオープンした。

埼玉県神川町の日帰り温泉「かんなの湯」（林泰利支配人）では、施設内にある飲食施設「レストラン『神蔵』」にて、ランチタイム限定で新たに「味噌バー」をオープンした。

かんなの湯は「癒し」「健康」をテーマにした日帰り温泉で、施設内の「レストラン『神蔵』」では、『健康』をテーマにした様々なメニューを提案している、４月より「酵素」「発酵食品」に、特化したバイキングメニュー「自然食酵素バイキング」（１４８０円・メインディシュ付き）を、ランチタイム限定で販売していたが、１０月よりさらに追加メニューとして『味噌バー』の展開を始める。

『味噌バー』は、５種類の「味噌」と２種類の「だし汁」、そして５～６種類の「具」を自分の好みに応じて組み合わせられるメニューである。「自然食酵素バイキング」を注文すると無料で利用が出来る、他のメニューを注文の場合は３００円で利用可能、もちろん「おかわり」は無料である。

かんなの湯では、「健康」をテーマにした面白いイベントやメニューを用意している。現在好評なのが「駅からハイキング」である、最寄のＪＲ八高線丹荘駅より歩いて来館すると、当日の入館料が無料になる企画である。詳しくはかんなの湯ホームページ(http://www.kannanoyu.com)を確認。

この件に関する問い合わせ
天然温泉「かんなの湯」広報担当 田島
電話 ０４９５－７７－５５２６
メール tajima@kannanoyu.com

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com