



赤馬館のおもてなしメニュー

お食事茶屋 とん万

営業時間 10:30～16:00 (15:30ラストオーダー)
※メニューは予告なく変更になる場合がございます。ご了承ください。

とん万のSNSも
ぜひご覧ください



TONMA2020



とんまま便り

春爛漫、心浮き立つお花見シーズンですね。公園などではきれいな花吹雪が舞う今日この頃、皆様、いかがお過ごしでしょうか？ 当店もおかげさまで4度目の春を迎えることができました。これもひとえに来店して下さる皆様の支えがあるからこそと深く感謝しています。今後もお客様の声に耳を傾けながら、いろいろと試行錯誤していきたくと思っています。スタッフ一同、心をこめておもてなしをさせていただきますので、今後ともどうぞ宜しくお願い致します。

春限定！！



桜どら焼
200円



苺スイーツは今月も！



ストロベリーカップスフレ



苺ハフエ



苺のお話

いちごは分類学上では野菜ですが流通上は果物として扱われ、果実の野菜と呼ばれます。私たちが食べているいちごは、茎の先(=花の根元)にある「花托(かたく)」という部分が大きく膨らんだもので「果実」ではありません。いちごの果実は表面についているあのツツツで、ツツツひとつひとつに小さな種が入っているそうです。

栄養面ではビタミンCが豊富に含まれていて、2粒でレモン1個分、5～6粒食べれば1日に必要なビタミンCを摂ることができます。さらに、いちごには食物繊維も豊富に含まれており、100gあたりの食物繊維は1.4g。これはバナナよりも多い量なんです！食べて美味しい、体にも嬉しい旬の苺をぜひいただきましょう♪



赤間宿通りの情報コーナー



◆橋口屋

アルゼンチンタンゴの世界
2024年4月29日(月祝)要予約

◆MINORI CAFE

春の新メニュースタート

◆shinamon cafe

いちごフェア4月末まで

◆relaxationsalon phala la<パラ>♪

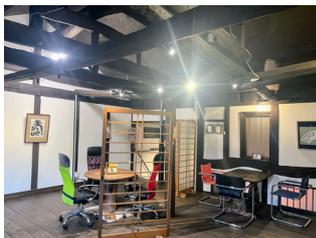
【春限定】スクラブケアで魅せる脚

我舎cafeオープン 飲んで食べて1コイン 古民家2階でリラックス♪

音誘君舎(ねゆきや)2階をイノベーション。老いも若きも集うサロン風に、皆様の企画アイデアを形に進化したいと思います。オープンは金・土・日、の3日間、11時から16時です。いずれ夕方からも検討します。学生割、シニア割有ります。



@FURARITOIDEYO.AKAMASHUKU



音誘君舎(ねゆきや)
〔問合せ〕0940-32-7050

W鶏 からあげ 皆様の「美味しい！」で 1周年を迎えました！

毎日1枚1枚、丁寧に下処理を済ませて味付けをしております。また、衣には片栗粉と米粉のみを使用しているのでカリッと感UP！4種類の味の唐揚げ単品の他、お弁当もあります。電話注文可。



W鶏からあげ
〔問合せ〕080-3962-6385



@WDORI_KARAAGE