



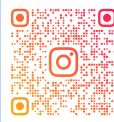
赤馬館のおもてなしメニュー

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

寒さも少しずつ厳しくなって冬の訪れを感じるこの頃、今年も瞬く間に過ぎていき、最後の月を迎えました。過ぎた一年を振り返りながら、皆様は年の瀬をどのように感じられているでしょうか？本年も当店に足を運んでいただき、ありがとうございました。いつもお客様の「ごちそうさま」の温かい言葉に、たくさん支えられました。来年もたくさんの「ごちそうさま」をいただけるよう、スタッフ一同頑張っていこうと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。寒さが増し空気が乾燥してくる12月はインフルエンザやその他感染症が流行しやすい季節です。何かと忙しい年末ですが、体調管理にはくれぐれも気をつけて、健やかな新年を迎えられますよう、どうぞ皆様、ご自愛ください。

年越し蕎麦は江戸時代から始まった！



現代では、どちらかという蕎麦よりうどんの方をよく見かける気がしますが、江戸時代の中期では、蕎麦の方が主流で、商人たちが月末の仕事納めに祝い蕎麦を食べていた事から、その流れで大晦日にも食べられるようになったそうです。年越しそばには、「1年の厄を切り捨てる」「細く長く長生きする」「金運を招く」といった意味合いがあります。そばが他の麺より切れやすいことから一年間の厄災を断ち切って新年を迎える、

そばのように細く長く長生きすることを願う、金銀細工師が仕事で飛び散った金粉を集めるためにそば粉を使っていたことに由来し金運を呼び込む、など諸説ありますが、いずれも縁起をかついで新年を迎えるための願いが込められています。

冬の人気メニュー！



大島の塩ちゃんぽん



石鍋うどん



赤間宿通りの情報コーナー



棕の木ムック 2025 クリスマスケーキ

家族みんなが笑顔になる、ムックの特別なクリスマスケーキ！今年は5種類の中でも昨年1番人気だった生クリーム＆チョコレートケーキのハーフ＆ハーフが再登場！ご予約は店頭、お電話にて。



@MUKKU_2013

棕の木ムック
(0940-32-8998)



●shinamon cafe

12/20(土)19:00～

小林愛果クリスマスディナーコンサート

※クリスマススペシャルディナーコース〔チケット代:税込5500円〕ワンドリンクオーダー要
【その他】マナカフェ毎週水曜日など



MINORI CAFE

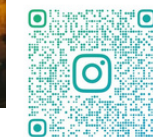
12/13(土)19:00～
キャンドルディナーコンサート

キャンドルの明かりを灯して、クリスマス発酵ディナーコースと、福岡教育大混声部によるクリスマスメドレー♪1日限りの特別な夜をお楽しみください。
料金:4300円(キャンドルプレゼント)



MINORI CAFE

ご予約: 0940-51-2413



@MINORICAFE_MUNAKATA

●phala la 〈パララ〉♪

MAJOR化粧品を使ったスキンケア体験に解禁！モニター募集中:公式LINE→@026kvoivまで

●むなかたPay

使用期限: R7年12月31日(水)午後11時59分まで