



吉平酒店

信州
朝日村

だより

YOSHIHIRA SAKETEN

Open 10:00 ~ Close 19:00 2023.3

お天気が悪くすっきりしない空が続いた2月でしたが3月に入るとやっと暖かな日差しを感じるようになりました。朝・晩はまだまだ「寒いですが」日中の暖かさだけでも春を感じる事ができて気分も明るくなりますね。先日家の近所の田んぼ道を散歩していたら「オオイノフグリ咲いてるね」と娘が教えてくれました。野の花に興味を持ってほしいと思い、田んぼ道を歩くたびに〇〇が咲いてるねと語りかけてきて良かったと、娘の得意そうな顔を見て嬉しくなりました。今はお休みしていますが、馬也走よしひらのお花も自分で山や川添いを歩いてとってきたものを飾っていました。お花を習っていたわけではないので自己流でしたが、買って来た花ではなく今そこにある朝日村の季節を感じると共に、普段生活している中でなかなかとれないであろう野の花を見てほっとする時間がお店の中であつたらという思いからでした。日本料理では旬を大切にしますが、旬の中でも細かく分けられ、食材の出始めを「はしり」と言います。はしりとは初物の事で「初物を食べると75日寿命が伸びる」などと言われ、日本料理では初物をお出しする事にこだわりを持っています。今はハウス栽培もあり、寒さなど関係なく、全国からその土地にないはしりの食材が手に入るようになりました。ですが馬也走よしひらでははしりの食材もあつた、その土地の「今」を大切にして食材をお出してゆきたいと思います。今、朝日村で芽吹き出したふきのとう、今出荷の始まった天龍川の若魚占など、朝日村や信州の「今」を感じて頂けるお店にしてゆきたいと思っております。下記でもお知らせしますが、馬也走よしひらを4月より再開いたします。ぜひ新しい「馬也走よしひら」と信州朝日村の「今」を感じにいらして下さい。



4月より馬也走よしひら再開いたします。



出産に伴いお休みしていた馬也走よしひらの店舗営業を再開いたします！お休みの間、いつ再開するの？とたくさんお声がけ頂きありがとうございます。ようやく落ち着いてきたので、少し営業形態は変わりご不便おかけしますが徐々に始めてゆきたいと思っております。皆様どうぞよろしくお願い致します。

・・・馬也走よしひら新しい営業形態のご案内・・・

- ・ 1日1組(最大8名様まで) 当面の間昼営業のみとさせていただきます ※夜営業はご相談
- ・ 定休日 日・月・火
- ・ 5,500円(税込)・8,800円(税込)のおまかせコース
- ・ 1週間前までの完全予約制 TEL ⇨ 070 1186 5589

★ 折詰め弁当・お花見弁当がございます。こちらもどうぞご利用下さいませ(詳しくは裏面で)

