

会員探訪

創業120年を迎えるお食事処をリニューアル 片しほ竹の宿 梅玉



①外観

②一新したお食事処
館内で片しほ竹が楽しめる



所在地 たつの市龍野町本町1丁目1番地
代表者 山本 恵造
TEL 0791-62-1101
定休日 毎水曜日、年末年始

○リニューアルのポイントは
以前のお食事処は、敢えて仕切りなどは設けず、開放的な空間と
していました。それはそれで好評でしたが、今回テーブルごとに開放感を邪魔しない程度の間仕切りを設置し、居心地の良さを追求。テーブルや椅子も床の色に合わせて黒を基調とし、より落ち着いた雰囲気としています。

さうに是非伝えたいこととして、当館の代名詞ともいえる「片しほ竹」ですが、従来は庭園でしかご覧いただけませんでした。館内に設えたことで、片しほ竹を観賞しながら食事や会話を楽しめたのです。

○創業は
創業は明治三〇年にまで遡り、私が四代目となります。宿泊される方はもちろん、お食事だけを楽しまれる方でもゆったり和の魅力を感じられるよう、懐石料理にこだわりおもてなししています。長きに亘って天然記念物の「片しほ竹」とともに歩み、近隣地域

の方のみならず、龍野へ観光に来られた方など多様なお客様にご愛顧いただき、お陰をもちまして今年で創業から一二〇年を迎えることができました。

そこで一二〇周年という一つの区切りに合わせて、予てより考えていた、館内を一部リニューアルしました。



予約なしで楽しめる「梅玉の小懷石」
竹懷石(3,500円)

○お料理は
今までランチであってもご予約をお願いしていました。

しかしもっと多くのお客様に気軽に足を運んでいただけるよう、軽に足を運んでいただけるよう、ランチ・ディナー問わず予約不要

の「梅玉の小懷石」を新たに用意。梅懷石(二、〇〇〇円)、竹懷石(三、五〇〇円※いずれも税別)の二種類あり、名前こそ小懷石ですが納得のボリューム、内容です。先人が築いてきた伝統や格式は大切に守りつつも、新たな挑戦は常に怠らず、一三〇周年、一四〇周年を目指し邁進していきます。

