

季節の期間限定メニュー 端午の節句に「柏餅」

Seasonal Menu

5月1日～5月10日

柏餅を食べるようになったのは、江戸時代中期頃。
 柏の葉は、枯葉となっても木から落ちず、新芽が芽吹くまで葉に留まることから、
 木の神様に守られていると考えられていたのです。
 このことから「子が生まれるまで、親は生きる」「家系が途絶えない」「子孫繁栄」などの
 縁起物のよいものとして、柏餅を食べる風習が広まりました。
 端午の節句に男子の健やかな成長を祈願し、上品な美味しさが魅力の「柏餅」をどうぞ。

2個 600円



御食事処
水蓮
SUIREN

◇ [3階] 御食事処 水蓮
 営業時間 10:00-24:00



RELAXATION LOUNGE
SORA to UMI
空と海

◇ [3階] リラクゼーションラウンジ 空と海
 営業時間 10:00-24:00



神戸みなと温泉

※表示料金に別途消費税を申し受けます。サービス料はいただいておりません。

3階