

秋限定メニュー

9/3～俵やにて提供開始

秋さんまの
塩糍漬け焼きと梅煮御膳
税込1,580円

自家製味噌糍と
埼玉県産自然豚のもつ煮定食
税込1,380円

地元神川町産梨の
甘酒しえいく
税込780円

かぼちゃの
塩糍プリン
税込580円

埼玉県自然豚と
3種きのこの具沢山肉汁うどん
税込1,180円

流しそめん

お得な事前予約はこちらから ▶



時間 1回45分制 L.O.15分前 料金 大人880円/1名 子供580円/1名

白寿の湯
回覧板

第6回

おふろcafé 白寿の湯の旬な情報をお届けします。
今回は9月に誕生日を迎える、
白寿の湯スタッフ2名の紹介です。

誕生日
おめでとう
ございます

支配人 佐藤

スタッフ 葦塚(にらづか)さん

ちよつぱり天然ですが、礼儀正しく、接客が丁寧。
かわいらしい笑顔がチャームポイントです。

ニックネーム あかねん
好きな食べ物 冷やし中華
特技 歌を歌うこと

スタッフ 臺(うてな)さん

今年で白寿の湯勤務15年目！設備関係を管理して、
いつも安全に営業できるよう守っていただいています。

ニックネーム うてなさん
好きな食べ物 カレー
特技 将棋と配管洗浄