パレブラン高志会館通信

「パレブラン高志会館イベント補助事業」対象イベント

春まつりグルメバイキング開催

子供から大人まで楽しんでいただける当館ならではの
和食・洋食・中華のバラエティー豊かなお料理をご用意！

【日時】2月24日(月・祝) 2階 パーティールーム

ランチタイム 11:30～14:00(受付 12:30まで)
ディナータイム 17:30～20:00(受付 18:30まで)

【料金】90分食べ放題・ソフトドリンク飲み放題

大　人	3,500円
中学生・シニア(60才以上)	3,000円
小学生	2,000円

※小学生未満無料

※ご利用の際は、ご予約をお願いいたします。

「パレブラン高志会館イベント補助事業」対象イベント

旬を贅沢に味わう

期間限定「ふぐ会席」(2月29日まで)

組合員様特別価格　お一人様 9,000円(一般10,000円)

ひれ酒、前菜、てっさ、てっちり、唐揚げ、雑炊、デザート

※2名様より承ります。
※2日前までにご予約ください。

※リトル上海のテーブル個室でお召し上がりいただきます。
(火曜日は定休日となります)

ご本人もしくはご両親が教職員の方へ
組合員様限定でお得なウェディングプラン

Premium Teacher's Plan
—プレミアムティーチャーズプラン—

25名 1,120,000円　1名様追加 19,800円

【プラン内容】
・挙式一式・介添・新郎新婦衣裳(330,000円相当)・美容着付・ヘアメイク
・写真(2ポーズ・1セット)・挙式スナップ・ご婚礼料理(結紐)
・ドリンク・装花・司会・ウェディングケーキ　など

詳細はブライダル担当にお問い合わせください。

「パレブラン高志会館イベント補助事業」対象イベント

3日間限定企画 「お花見ランチ」11:30～14:00

3月20日(金・祝)、3月22日(日)、3月29日(日)

「特製花見御膳」 1,650円

特製鮭飯、鰆香味焼き、旬の天ぷら、
海鮮チーズ茶碗蒸し、お楽しみデザートなど

・1日30食限定
・2日前までにご予約ください。
・1Fボヌールでお召し上がりいただきます。

中国料理 リトル上海　定休日 火曜日　●ランチ 11:30～14:00　●ディナー 17:30～21:00

「パレブラン高志会館イベント補助事業」対象イベント

北京ダックやおすすめ人気メニューを厳選！90分食べ放題！

「オーダーディナーブッフェ」(1月15日～2月27日)

前菜盛り合わせ+フカヒレスープ+全28品
(お好みの品を何度でもご注文いただけます)

水・木曜日限定
ディナータイムに開催

大　人 5,000円
小学生 2,500円

2名様より承ります
(小学生未満は無料)

「パレブラン高志会館イベント補助事業」対象イベント

ランチ限定 和中折衷コース(1月15日～2月24日限定)

冬の彩り御膳

めぐみ
恵　お一人様 3,500円(税込)

2名様より承ります
※前日までにご予約ください

冬の恵を中華、和食の折衷でお楽しみください。

炭火居酒屋「逢月(あづき)」が高志会館1階にオープンしました。

※高志会館の直営ではございませんので、施設利用補助券はご利用いただけません。

営業時間 17:30～23:00(ラストオーダー22:00)　定休日 日曜日

詳細はお問い合わせください。(炭火居酒屋「逢月」 TEL076-400-8433)

「パレブラン高志会館施設利用補助券」のご使用期限は、令和2年3月31日までです！

ご宿泊、ご宴会、中国料理 リトル上海(※3月31日は定休日)、イベントでご利用いただけます。

※3月下旬は、レストランが込み合いご利用いただけない場合がございます。

「パレブラン高志会館イベント補助券」をご活用ください！

高志会館とリトル上海が開催する下記のイベントでご利用いただけます。

【高志会館イベント】 ふぐ会席、春まつりグルメバイキング、お花見ランチ
【リトル上海】・オーダーディナーブッフェ・鳳凰コース・飛龍コース
・「冬梅(とんめい)」・「恵(めぐみ)」・「雪美(しゅうめい)」
・健美(薬膳)コース

※「パレブラン高志会館施設利用補助券」と併用が可能です。

※全ての表示金額には、消費税が含まれております。

Palais Blanc 高志会館
〒930-0018　富山市千歳町1-3-1
※詳しくは高志会館HPをご覧ください。

TEL(076)441-2255
0120-542-489　FAX(076)441-1770
URL http://www.koshikaikan.com/

LINE公式アカウント
お友達登録お願いします。

読者投稿

仕草

小矢部園芸高等学校
藤賀　一郎

歳を食ったせいか最近、所作とか仕草、立ち居振る舞いに目が行くようになった。

そう言えば、私のつれあいにも、ひとつだけ好きな仕草がある。その仕草は若い頃によく見かけたのだが、最近滅多に見なくなった。実際は、昔と相変わらずしているけれど、私がぼんやりしていて、見逃しているだけかもしれない。何分歳を食ったのである。その仕草というのは、何かの拍子に、思わずそっと口元に手を添える仕草である。私がそれを気に入っていることを、つれあいは知らないでいる。

先日、ゴルフコンペがあり、七〇才の老紳士とご一緒した。その後の懇親会では、老紳士が主催者側ということで、ご家族の奥様と娘さんとお孫さんも見えて同席した。老紳士はお孫さんに話しかけるが、お孫さんは折り紙に夢中になっている。しばらくしてお孫さんが、突然けらけらと笑い出した。するとそれを見ていた奥様がそっと手を口に添えられた。と同時に娘さんも同じ仕草をした。また、お孫さんも伝染したように口に手を当てた。その仕草や立ち居振る舞いは品があり美しくて、まるで映画の1シーンのようだった。

老紳士が私の耳元でささやいた。

「昔から家内のあの仕草がとても気に入っているんですよ。」

「奥様はそれをご存じですか?」

「いや、何度か言いそうになったこともありましたが我慢しました。」

老紳士が同志のように思えてきた。なぜ我慢を?五十年近く連れ添って遠慮するものなどあるものかと。いや、私にはわかるような気がした。そして私もこの同志に倣い、この先もずっとつれあいには話さないでおこうと思うのである。

福利とやま510号(5月発行)の読者投稿・表紙写真の大募集！

1　写真募集　あなたの写真が表紙になります。未発表の写真をお寄せください。

●撮影場所　富山県内
～発行時期の季節に合う写真をお願いします～

●媒　　体　データ、ネガ、プリントのいずれもOK!

※撮影場所、写真タイトルを添えてご応募ください。

2　読者投稿　組合員の皆さまの投稿を募集します！！

●テ ー マ　「わたしの○○紹介」（例：趣味、健康法、ペット、仕事術等）
その他のテーマでもお気軽にご相談ください。

●字　　数　600～1,200字程度

締切：令和2年3月19日(木)

初めての方もこれまでご応募いただいた方も、たくさんのご応募をお待ちしております！

連絡先：富山県教育委員会保健体育課厚生係
TEL:076-444-3460　FAX:076-444-4436
E-mail:azuki.naka@pref.toyama.lg.jp

真心こもったおもてなしで、和やかなひとときを。

新潟・佐渡観光の拠点としてぜひ、ご利用下さい。

特選!! 宿泊プラン

お1人様 1泊2食付 **8,000円～**（税・サ込）

ご夕食 7品

前菜・お造り・煮物・洋皿1品
揚物・食事・フルーツ

ご朝食

バイキング

※写真はイメージです。 ※時期により料理内容が変わることがございますので、ご了承下さいますようお願いします。

公立共済 やすらぎの宿

Joy-us Niigata Kaikan
じょいあす新潟会館

〒950-0908
新潟市中央区幸西3丁目3番1号
TEL(025)247-9307
FAX(025)245-3094

http://www.niigata-kaikan.com/

アクセス

新潟空港 ―タクシー30分― 新潟会館 ―タクシー5分― 佐渡汽船
JR新潟駅 ―徒歩20分 or タクシー5分― 新潟会館 ―車10分― 新潟西IC（関越・北陸自動車道）
JR新潟駅 ―バス8分― 幸西三丁目 ―徒歩1分― 新潟会館 ―車10分― 新潟中央IC（関越自動車道）

［バス］新潟駅万代口バスターミナル8番から「ユニゾンプラザ前」か「女池愛宕」に乗車8分、「幸西三丁目」下車1分
［車］新潟バイパス、桜木ICから昭和大橋方向へ約1.7km
［タクシー］新潟駅から5分、新潟空港から30分、佐渡汽船から5分

みんなで和室に泊まって、プラス1の選べるサービスで、とってもお得なプラン

3人以上の京都旅行のお客様向けお得なご宿泊プランです。うれしい特典でさらにお得。ご夕食は洋食・和食をお選びください。

組合員様価格

1泊2食 お1人様
平日・日曜：**11,050**円

休前日：**12,750**円

※室料、夕食・朝食、プラス1のサービス、税金・サービス料を含みます。
※日付ごとの料金は、カレンダーでお確かめください。
※別途、お1人様1泊につき、宿泊税200円が課されます。

セパレートタイプのバスルーム

◆ご夕食は、洋食または和食のコース料理です。（ご予約時にお選びいただきます。）

◆プラス1のサービス
（プランの料金に含まれております。下記の中からいずれかをお1人様1つお好みでお選びください。）

①ご夕食メニューのグレードアップ ②お部屋へフルーツの差し入れ
（詳しくは、ホームページをご覧ください。）

③お荷物デリバリーサービス
（京都駅・ホテル間の片道分）

④レンタサイクル一日無料

お問合せ・ご予約は、
ホームページ http://www.rubino.gr.jp/
または、075-432-6161(宿泊予約)へ。

京都御所蛤御門徒歩8分
ホテルルビノ京都堀川
〒602-8056 京都府京都市上京区東堀川通下長者町3-7
Phone 075(432)6161 Facsimile075(432)6160

シリーズ

プロの味 教えます

パレブラン高志会館
和食担当
飯田　収三

鰤の照り焼きと大根ステーキ

【材　料】（6人前）

- 鰤切り身（60ｇ）…… ６切
- 大根 …… 12～18㎝
- 長葱…… ２本
- 赤、黄パプリカ、菜ノ花…… 適量
- 塩、こしょう …… 適量
- 小麦粉 …… 適量
- バター …… ８ｇ

大根下味用調味料
- 昆布 ……15ｇ
- 塩……３ｇ
- 薄口醤油 …… 20cc

合わせ調味料
- 酒 …… 200cc
- 水 …… 200cc
- 砂糖 …… 大さじ１
- 濃口醤油 …… 30cc
- みりん …… 30cc
- オイスターソース …… 10cc

①大根は２～３センチに６枚カットし、皮をむき、面取りをし、米のとぎ汁で竹串がすっと入るまで下茹でをする。下茹でをした大根は一度水でさらす。別の鍋に、水720CC、昆布、塩、薄口醤油、大根を入れ、15～20分煮て下味をつける。
②鰤は、塩・こしょうをし、小麦粉をまぶしておく。葱は３～４センチにカットする。パプリカ、菜の花は食べやすい大きさにカットする。
③フライパンに油をひいて、中火で大根に焼き目をつけ、一度取り出す。②の鰤の皮目から焼いて、焼き目がつくまで焼き、取り出しておく。葱も同様に焼き、取り出しておく。
④合わせ調味料をフライパンに入れ、中火で５分程煮詰める。
⑤煮詰まった所に、鰤、大根、葱を入れ、バターを加え、タレをからませる。菜の花とパプリカを入れて、軽く火が通ったら仕上がりです。

ワンポイントアドバイス
鰤の皮目をパリパリに焼くと、生臭みがなくなり、香ばしさが加わります。

身体に休息をもたらし、心身ともリフレッシュする旅を！
立山には素敵な観光スポットがいっぱいです。
散策を楽しんだり写真撮影を楽しんだりと
楽しみ方もいっぱい。

本年の営業期間　4月25日（土）～11月4日（水）予定
予約受付開始日　2月5日（水）
電話予約、インターネット予約とも受付開始になります。
（お電話の予約受付は平日の9：00～17：00）

※教職員とその家族のためのお得なプラン「マウントプラン」（日程詳細は3月に発表します）
1泊2食付+おにぎり弁当+往復バス代のセット、乗り換えなし往復らくらく直行バスで行く立山の旅

神秘的なまでに美しい立山の自然に包まれて・・・自然と人との出会いを大切にする場所

立山高原ホテル
中部山岳国立公園立山室堂天狗平　標高2300m
TEL 076(463)1014　http://www.t-kogen.com　E-mail:info@t-kogen.com