



Event Information



【 JAPANESE CALLIGRAPHY 】

DATE : JULY 11th (Fri) ,25th (Fri)

TIME : 8:30 ~ 9:30

PLACE : 1F MEETING ROOM



【 SAKE TASTING 】

DATE : JULY 7th (Mon) ,18th (Fri)

TIME : 17:00 ~ 18:00

PLACE : 1F RESTAURANT



【 SWORD FIGHT 】

DATE : JULY 26th (Sat)

TIME : 9:30 ~ 10:30

PLACE : 1F LOBBY



【 SHAVED ICE 】

DATE : JULY 22nd (Tue)

TIME : 10:00 ~ 11:00 ・ 16:30 ~ 17:30

PLACE : 1F LOBBY



【 JAPANESE TEA CEREMONY 】

DATE : JULY 23rd (Wed)

TIME : 9:20 ~ 9:50 ・ 10:15 ~ 10:45

PLACE : 1F LOBBY

素麺 (Sōmen) 【Sōmen noodles】

小麦粉を主原料とする東アジアの麺類のひとつで、日本では特に夏の食べ物として親しまれている。

細く繊細な麺が特徴で、乾麺として広く流通している。そうめんは、鎌倉時代から室町時代にかけて中国から手延べの技術が伝わり、当初は「素麺 (さくめん)」と呼ばれていたが、のちに「素麺 (そうめん)」と呼ばれるようになった。

茹でた後は氷水や流水で冷やしてぬめりを取り、めんつゆにつけて食べるのが一般的である。中でも、竹の樋にそうめんを流し、箸ですくって食べる「流しそうめん」は、夏の風物詩として広く知られている。

Sōmen is a type of thin wheat noodle from East Asia, and in Japan, it is especially popular in summer. The noodles are delicate and usually sold dried.

The method of making sōmen by hand came from China during the Kamakura to Muromachi periods. At first, it was called sakumen, but later became known as sōmen.

After boiling, the noodles are cooled in ice or cold water to remove stickiness. They are usually eaten with a dipping sauce called mentsuyu.

A fun summer tradition is nagashi-sōmen, where the noodles flow down a bamboo slide and are caught with chopsticks.



をいただく

Seasonal Delight

