

2018  
2/17  
sat

ゆっくり流れる時間を楽しむオトナの一夜

# 焚き火ナイト & キャンプ

小枝拾いや薪割りでカラダを温めたら  
焚き火のスタート。小さな小さな炎が  
徐々に大きくなっていく姿を見守りながら、  
日が暮れるに従って移り変わる空をながめ、  
ゆったりとした時間の流れを楽しみましょう。



陽が落ちて、あたりがうっすら暗くなってきたら  
キャンドルやランタンに明かりを灯し、  
一夜限りの里山の小さな屋外レストラン、開店です。  
フレンチレストラン merle の山中シェフが腕を振るった  
焚き火ならではのごちそうを囲んで至福のひととき。  
今年は勝浦の「なるかポーク」さんの骨付き肉を  
豪快に焚き火で調理します。



澄み切った冬の空気の中、  
ゆらめく炎をみつめる時間。  
そしてふと見上げれば満天の星空。  
焚き火の不思議なこころよさ。  
仲間とのたわいもない会話。  
しばし忙しい日常を忘れませんか？



my カップ、my チェアなどを  
持参して、自分好みのテーブル  
セッティングを楽しむのも OK !



- 開催場所 里山カフェ&ゲストハウス <sup>ソウ</sup> SOU
- 日時 2018年2月17日(土) 18:00-21:00
- 参加費 5,000円 (ワンドリンク、焚き火料理付き)

※2杯目以降はキャッシュオンまたは+2,000円で3時間フリードリンクです。  
※寝袋持込でテントに宿泊される場合は+1,500円、ゲストハウスまたは  
ログハウス泊の場合は+3,000円でお泊まりできます。(朝食付)

詳細はウェブをご覧ください。

<http://promptbox.jp/sou/takibi-night-2018/>

ご予約は … 0475-47-4103



powered by

merle

