



今週のおすすめ！

12
(月)

ヒレかつをより美味しく！
胡麻とんかつソース

野菜と果実に昆布とかつおの旨味を加え胡麻の香ばしさをプラスした、ヒレかつにピッタリなソースです。少し酸味をきかせているので揚げ物特有の脂っこさが緩和され、ヒレかつがより美味しく食べられます。

13
(火)

玉子屋オリジナル
フライドチキン

鶏肉に数種類のハーブと黒こしょうで下味をつけ、外側はサクッと、お肉はジューシーに仕上げます。玉子屋オリジナルの本格フライドチキン。是非、お召し上がり下さい！

14
(水)

すき焼風煮
(温泉玉子)

牛肉は一度湯通しして適度に脂を除き、少し薄味の割り下で煮ます。この煮汁で野菜と白滝を煮て、焼豆腐はお肉の煮汁に醤油と砂糖を足し、しっかりした味付けにします。より美味しく召し上がっていただけるよう、それぞれの具材を別々に煮上げています。温泉玉子をからめてどうぞ♪

15
(木)

美味しい春巻

豚肉やタケノコなど5種類の具材を直火の釜で炒めて食感と素材の風味を引き出し、ガラスープ・オイスターソース・紹興酒を加えて旨味たっぷりに仕上げます。皆様に長年愛されている本当に『美味しい春巻』です。

16
(金)

New
照焼ポーク
やみつきおろしだれ

そのまま食べても美味しい豚ロースの照焼に、紹興酒・豆板醤・甜麺醤など数種類の調味料やスパイスを加えたピリ辛ソースと大根おろしを合わせた『おろしだれ』をかけていただく、オリジナルレシピの一品です。今回が初登場！ぜひご賞味ください。