

今週のおすすめ！

5
(月)

ベーコンときのこの
和風スパゲティ

かつお出汁とお醤油をベースに、バターとブラックペッパーを効かせた味付けです。具材はベーコン・きのこ・玉ねぎ・赤ピーマンを炒めてトッピング。ハンバーグとの相性も抜群です♪

6
(火)

純和風のお弁当
はんぺん磯辺揚と
山芋磯辺巻揚

はんぺんは青海苔を混ぜた衣で天ぷらにした『磯辺揚』に、山芋は海苔で巻いて揚げた『磯辺巻揚』にしました。名前に「磯辺」とつく二種類の揚げ物です。本日の和風弁当は、華やかなおかずではありませんが、おかずの絶妙な組み合わせを味わっていただける、しみじみ美味しいお弁当です。

7
(水)

豚しゃぶサラダ
おろしポン酢

豚肉の冷しゃぶをたっぷりの野菜と一緒におろしポン酢だれでいただきます。特製のおろしポン酢だれは少し濃いめのお味に仕上げているので、白いごはんとも合う人気のおかずサラダです。

8
(木)

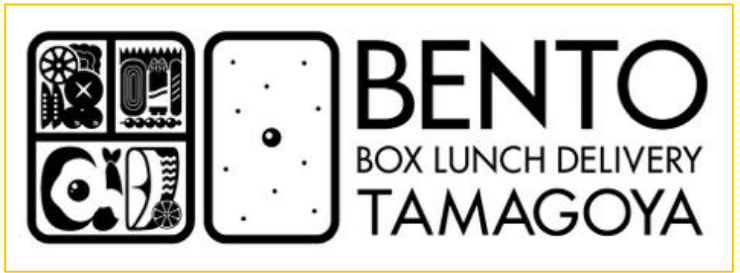
レッドマサラカレー

独自のブレンドスパイスにコチジャン・赤唐辛子・パプリカを加え、スパイシーで辛さにキレのある“赤い”カレーソースに仕上げました。具材にはイカとエビを使い、シーフードならではの風味と旨味が加わっています。

9
(金)

銀鱈西京漬焼

銀鱈は別名オオカゴカマスといい、脂がのっていて、特に漬け魚にしていただくと非常に美味な上品な味わいのお魚です。今回は西京漬焼にしてお届けします。京白味噌の風味とほんのりとした甘味をお楽しみください。



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。