



今週のおすすめ！

22
(月)

さっくりソフト
メンチカツ

外はサククリ、中はふんわりと柔らかでソフトな食感が特徴のメンチカツです。玉ねぎの甘さが引き立つ味付けで、お肉のうまみもしっかりと感じられるように作っています。
ぜひお召し上がりください♪

23
(火)

勤労感謝の日

24
(水)

味噌バター豚丼風

特製の味噌だれで豚肉と玉ねぎを炒めコーンを加えます。仕上げのバターの香りが食欲をそそる一品です。
ごはんのにのせてどんぶり風でいただくのもおすすめ。こちらもご好評をいただいている人気のメニューです！

25
(木)

若鶏照焼
柚子胡椒葱ソース

醤油ベースのたれに柚子胡椒と柚子の果汁、数種類の調味料と葱を加えてソースにしました。
果汁を入れることでより柚子の香りが立ち、照り焼きにした若鶏の味を引き立てます。

26
(金)

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。