



今週のおすすめ！

9
(月)

コク旨！
ビーフシチュー

牛肉・人参・玉ねぎ・マッシュルーム・じゃがいもをバターで炒めてコンソメスープで煮込み、デミグラスソースと合わせて仕上げに生クリームを加えます。まろやかでコクがあり、うまみもたっぷりのシチューです。

10
(火)

若鶏の炭火焼
柚子胡椒おろし

塩コショウでシンプルに味付けをして、一枚一枚炭火で丁寧に焼き上げた鶏肉を柚子胡椒と数種類の調味料を合わせた大根おろしソースでいただきます。ごはんがすすむこと間違いなし！の新作メニューです。

11
(水)

豆腐ハンバーグ
HOTオーロラソース

鶏肉と豆腐を使用した、ふっくら柔らかな食感のヘルシーなハンバーグです。具材に枝豆・人参・玉ねぎのみじん切りを加え、彩りにもこだわりました。トマトベースのちょっとスパイシーなソースにからめてお召し上がりください。

12
(木)

ポークジンジャーソテー
野菜炒め添え

厚めにカットした豚ロース肉を特製の生姜焼きのたれで焼き上げました。たれに使用する生姜はその都度すりおろして使用するの、爽やかな香りと微かな辛みが食欲をそそります。野菜炒めにも絡めてお召し上がりください。

13
(金)

四川風麻婆豆腐

鼻に抜ける爽やかな香りと、痺れるような辛みが特徴の花椒と豆板醤を効かせた、白いごはんにぴったりの四川風麻婆豆腐です。そのまま食べても美味しいのですが、ごはんにかけての方がまろやかになり、食欲が増すこと請け合いです！