



今週のおすすめ！

20
(月)

手造りヒレかつ
胡麻とんかつソース

弊社監修のもと丁寧に筋を取り、肉厚でヒレ肉本来の美味しさを味わえるように仕上げたヒレかつです。
野菜と果実で作ったソースにかつおと昆布の旨味と胡麻の香ばしさを加えたフルーティでコクのあるソースでお召し上がりください。

21
(火)

麦とろごはん

滋養に富んだ健康食の「山芋のとろろ」は麦めしとの相性が良く、一緒に食べると栄養バランスがさらに良くなります。
とろろは小袋入りで味が付いていますので、別添えのきざみ海苔と一緒にごはんにかけてお召し上がりください。

22
(水)

HOT!
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す。
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。

23
(木)

葱塩豚丼風

香ばしくジューシーに炒めた豚肉を特製の葱塩だれで仕上げました。どんぶり風にご飯にのせて召し上がると、より一層お箸がすすみます。
さっぱり食べたい方にも、しっかり食べたい方にも満足していただける一品です。

24
(金)

青椒肉絲
(チンジャオロース)

日本では牛肉を使うことが多いのですが本場中国では豚肉を使うことが一般的で辛めの四川風と甘めの広東風とがあります。玉子屋のチンジャオロースは豚肉を使用し、オイスターソースで甘めに作る広東風に仕上げています。