



今週のおすすめ！

27
(月)

えびフライ×2
タルタルソース

久々に登場の「えびフライ×2」です。衣にひと手間加えてなるべく薄くし、えびの食感とうま味を感じられるようにこだわった大人気のえびフライ。今回は奮発して2本入ります。こちらも人気の自家製タルタルソースでお召し上がりください♪

28
(火)

若鶏照焼
生七味ソース

和歌山県産の山椒と高知県産の柚子を使用し、山椒をメインに、唐辛子は少なめに配合した生七味と、玉子屋オリジナルレシピの照焼だれを組み合わせるソースを作ります。柑橘系の爽やかな香りと独特の痺れるような辛みは若鶏照焼との相性抜群です。

29
(水)

塩だれカルビメンチ

塩だれカルビをイメージして、黒胡椒と白胡椒を加えお肉に負けないパンチのある味付けにしたメンチカツです。風味良く仕上がるようにごま油も加えた冷めても美味しい、お弁当にぴったりのおかずです。

30
(木)

人気メニュー！
えびチリソース

エビの食感にこだわり、ソースと合わせる前にエビに火を通す事はしていません。香味野菜を炒めた後に調味料を加えて辛口の自家製チリソースを作り、薄い衣をまとわせたエビとともに火を入れることでプリプリの食感が味わえる本格えびチリソースに仕上げています。

1
(金)

黒胡椒香るソースの
ポーク照焼

豚ロース肉を照焼にしてキリッと黒胡椒をきかせたソースでいただきます。仕上げにも粗挽きにした黒胡椒を加えた存在感のあるソースです。黒胡椒のピリツとした辛さと香りがお肉にぴったりマッチする一品です。