

四期号 真夏のメニュー

開発室便り

四期号メニューは刷新一周年記念とし

毎週九番のおそうざいをお値引させて

いただきます。どうぞクイックバックの味を

味わって下さい。よろしくお願ひします

1回目6番 日南鶏と牛蒡の旨だし料

わかめの唐揚げが今までにない!!

生姜が旨ごとひびく



宮崎県産の日南どりはジューシーで旨味たっぷり

鶏ごぼうをのせて食べるのもおいしいが お汁出をかけてサッと夏は いかがでしょう 薬味とのバランスもGood!! 夏バテ気味の体にもってこいです。

1回目1番 鶏肉のポモド-ロース炒め

ピーマンの味がポイント

お子様にもなつくの甘めのソースに仕上げました。



ポモド-ロースとは 本場イタリア風のトマトソース! 完熟トマト. にんにくバジル. オリーブオイルから作るソースです ミトマトとピーマンがソースにぴったり タコス4.70と一緒に食べると美味です。

2回目2番 エビヒイカの麻辣醤炒め

みんな大好き エビヒイカの組合わせ

辛くても旨味たっぷり



きゅうりを炒める!? でもおいしいヨ。

ピリッと辛いけど. おさえておさえて仕上げてみました。香りも最高。夏にピリッなおかあが白飯がどんどん進みます。

1回目9番・7回目8番 韓国風豆腐サラダ

甘いコチチャンドレッシングが旨い

水菜. きゅうり 玉ねぎ



韓国のツエ た. ぷり かけて

暑い中にピリッの サラダ 淡泊なお豆腐にコチチャンが食欲をそとります。

2回目4番 特製ネギ豚ス-70

みためは シンプルなス-70

ニラの香りがたおしい



後入れのネギだから シンプルに旨い。

でも味は旨い。それぞれの味が染み出して. おかわり決定です。暑い夏にこそ スタミナもつこのス-70 ぜひ食べて下さい。

24番 サクサク.バリバリチキン

音までおいしくいただけちゃ



お子さんにきと喜ばれる

コンフレクをこねてもか! くらい付けて油で揚げて下さい。食感があじい!! 味も濃い! なのでおつまみにもお弁当にもってこいです。