



1回目2番
タッカンマリ風鍋
特製唐辛子付き



特製唐辛子は、
工場で作りました。

2種類の唐辛子を使うことで香りも
抜群。辛さもおさえた唐辛子なので
旨味を感じることも間違いなしです。



3回目1番
鶏とレンコンの
黒酢炒め



黒酢は苦手と
思っている方にぜひ食べて頂きたい。

苦味が少なくほんのりフルーティーな
黒酢なので食べやすいおいしさです。
鶏肉にからまる、黒酢だれが
食欲をそそることまちがいなし。



2回目7番
たっぷり海苔の
ピリ辛冷やし肉うどん



豚肉を焼肉のタレ味に
炒め 冷やしたうどんに

どか〜んとのせて... それだけでモ
旨い!! さらにたっぷりのりをかけると
風味もよく夏にピッタリな一品になります。



2回目2番
海鮮イタリアン
スーパご飯



エビ、リングイカ
小柱をぜひたくに
使用しました。トマトのダイスカットは

いくつもある中から厳選!! 甘味も
たっぷりなトマトがおいしさを
引き出してくれています。夏にピッタリな
スーパご飯をぜひ!!

4回目2番
鶏の和風マリネ
アマニロースト入り



カリッと揚げた
鶏肉に野菜も

たっぷりのマリネ、みょうがが入って
生姜が入って和風仕立てになっています。
アマニロースト... 栄養価が高い
注目のアマニです。ローストされていて
香ばしいのがまたマリネに合います

3回目6番



チキンのテリにまヨネ
ジュシーなチキン
大好きな照り味
そして、きめとろ玉子

きわめつけにほんのりわさびのきいた
マヨネーズソース まちがいなく
おいしく食べれます。ボリュームもすごい。

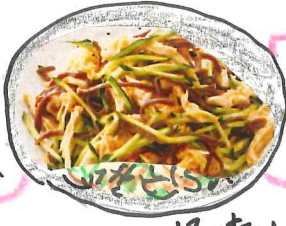


4回目7番
だし醤油が香る
お好み焼き風ご飯



ごはんでお好み焼き... それが

おいしいんです。中には長芋も入って、歯ごたえも
おいしいんです。だし醤油味がごはんともっ
のり、かつおもたっぷりのってます。ぜひ食べて!!



1回目9番
蒸し鶏と里芋の
怪味ソース和え

怪味ソースとは四川料理の味つけの1つ
『小怪味』とは複雑な味のことで
甘味・塩味・苦味・酸味・旨味・辛味。
しびれが交りあった味 どれも調和され
鶏料理によく合います。