

フレッシュ・かぶ・トントン ニュース

9月号

朝夕の冷え込みは紛れも無い秋。夏がどんなに短くとも畑の野菜たちは大地の栄養を蓄え、太陽を浴びながら美味しく育っています。大根、玉ねぎ、長ネギ、キャベツ、にんにく、白菜…。それぞれがそのものの美しさで実りを迎える季節がやってきました。トントンにも一年中で一番野菜を贅沢に使える、美味しいシーズンの到来です！

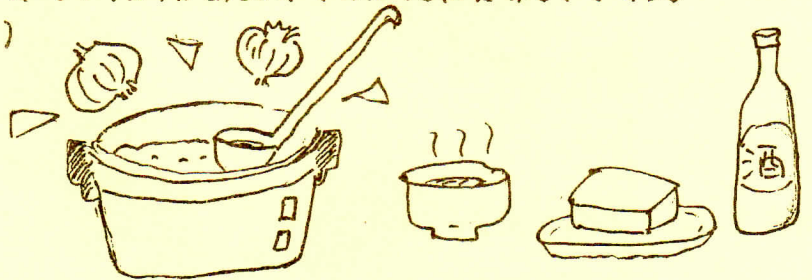
9月のトントン・カレンダー(昼食献立予定表)

日曜日	火曜日	金曜日
	1 肉じゃが 焼き長ネギ 春雨サラダ	4 名寄・日進から 古屋シェフの久々登場!
6 レタスとセロリの酢の物 ヤマメの天ぷら かやくご飯	8 魚と野菜あんかけ ポテトサラダ	11 変わりいなり そうめん小田巻き蒸し
13 ネパールカレー にんじんのサラダ	15 焼き魚 野菜胡麻和え きのこご飯	18 札幌から 三樹シェフ・助っ人参上
20 (黄金湯・薪運びにつき) 予約ランチのみ限定営業	22 3種のコロケ コーンスープ おはぎ	25 豆いか大根煮 モツ煮スープ
27 野島シェフ'sの 畑の採りたてフレッシュ野菜	29 煮魚 キンpiraごはん 湯豆腐	

お得意様アンケートの自由記載欄から♪♪ その3. おるとさんの和風クリームソース

オープン当初から、いつもトントンに惜みない協力を頂いているおるとさん、ますます道内各地で出張活動中です。あちこちで「おるとさんの味が親しまれている訳ですが自宅でも「和風クリームソース」を作ってみませんか？パスタなどに使ってみてください！コクがあるのにさっぱりした美味しさですよ。

材料: にんにく 30g(みじん切り)
 オリーブ油 100cc
 日本酒 400cc
 みりん 50cc
 醤油 300cc
 木綿豆腐 1丁



- 作り方: ①鍋にオリーブ油、みじん切りにんにくを入れキツネ色に炒めて日本酒、みりんを入れアルコールを飛ばす。
 ②①に醤油を入れ一度沸かす。そこにカットした豆腐を入れミキサーでよく混ぜる。
 ③②に再び火を入れて、冷ます。

4日(金)と20日(日)のご予約はお早めに!

おるとさんが2ヶ月ぶりにトントンの台所に来てくださいます!!ランチのご注文を考えているお客様、前日迄(定休日ですが留守電にメッセージを残してください)にご予約をいただくと大変有難いです。また、20日は黄金湯の薪運び作業があります。人手不足のため、薪ボランティアさん以外の一般のランチご希望の方はご予約を頂きたいのです。ご協力をどうぞよろしくお願い致します!!