

トントン・かふえ・トントン ニュース

3月号

まだまだあたり一面は白い雪の世界ですが、一日ごとに日脚が伸びていくのが感じられて心もウキウキしてきますね! 雪の下・大地ではなかとんの美味しい山菜たちがゆっくりゆっくり春の芽吹きを準備を整え始めていることでしょう。なかとんのごちそうの代表格・山菜料理。今月は14日に昨年の山菜を使ってご提供します。ごちそう函鑑へのご応募もまだまだ受け付けていま〜す!

3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
*	*	*
5 薪運び作業日 予約限定ランチで〜す	7 煮魚(多分にしん?)と にらの甘辛炒め	3 ちらし寿司と 貝のお吸い物
12 ダリン・シェフのハワイピア イングリッシュ・キッチン	14 ごちそう函鑑メニュー 応募料理から〜山菜料理	10 鶏ザンギと 切干し大根
19 豊富町・山本シェフの 本場仕込み・水餃子!	21 クリームコロッケと 豆スープ	17 和風ハンバーグと 青菜の卵とじ
26 バカボン・シェフスの ハムカツ・ハム勝つ・ハム活!!	28 バカボン・シェフス〜再び メニューは? 千かずか発表	24 名寄・日進から おるとさん参上!!
		31 プレミアム金曜日・企画 全粒粉「伊勢うどん」

24日(金)おるとさんのワンディ・ランチ、ご予約はお早めに! Xメニューはお問い合わせください!!

いつもお願いで恐縮ですが、ご予約はなるべくお早めに、遅くとも22日(水)までにお願ひ致します。前日に仕込み、名寄から100キロの道を駆けつけてくださるシェフへ感謝とねぎらいの気持ちを!!

12日(日)ダリン・シェフのイングリッシュ・キッチン第2弾やりま〜す! ハウピア? ココナツミル? フォーディングだよ

昨年11月に第1弾が行われたダリン・シェフのイングリッシュ・キッチン。第2弾の今月は「英語を使ってハワイのプリン・ハウピアを作ってみよう!」です。メニューはレモン・チキンとサラダ、スープで、食べるだけならご予約なしで大丈夫ですが調理料は台所が狭いので先着3名様です。ダリン先生と一緒に台所に立ち、アメリカン(ハワイアン)料理と文化に触れてみませんか? 9時30分スタートです。

31日(金)プレ金? ご当地メニュー「伊勢うどん」

「伊勢うどん」をご存知ですか? 三重県産の小麦「あやむかり」の全粒粉小麦を使った半生うどんが手に入ることになり、ま、特に意味はありませんがせっかくなので「プレミアム金曜日」ということでメニューに取り入れました。他県の地産地消もちよっと味見してみませんか? お値段はいつもと同じ500円!!