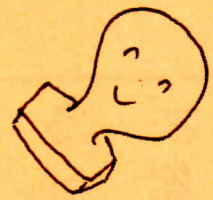




グルメ・かふぇ トントン ニュース

10月号



ライダーハウスに鍵が下り町は長い冬の準備にいろいろ、そろそろとした気配が漂う季節になりました。毎週土曜日に届く「ふれあい農園」さんからの野菜も薬物中心から根菜類中心へ、季節の変化を感じさせてくれます。天北厚生園の原木栽培シイタケもようやく順調に育つようになって「旬」を迎えて美味しくそうです。実りの秋。季節のものを味わえる幸せを大切に暮らしたいですね!!

10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日 美味しいものの好きなくまさん 栗ご飯と鮭の塩焼き | 3日 酢豚と ポテトサラダ | 6日 煮魚(かれい?)と こんにゃくのバリ辛炒め |
| 8日 メンチカツと かぼちゃサラダ | 10日 黄金湯6周年記念餅つき おると・ランチボックス限定販売! | 13日 椎茸シューマイと 切り干し大根の煮物 |
| 15日 お好み焼き風オムレツと 鮭のあら汁 | 17日 豆腐ハンバーグと 玉ねぎのリング揚げ | 20日 鶏の手羽元の煮物と ジャガイモ入りコーンスープ |
| 22日 バカボン・シェフの かぼちゃコロック | 24日 さとうさんちの そばろ丼とひじき煮 豚汁 | 27日 おでんと 春雨サラダ |
| 29日 ダリン・シェフのハロウィン・ メニュー(パンパキン・カレー) | 31日 鮭のホワイト巻きと かぼちゃの煮つけ | |

10月10日(火)は黄金湯復活6周年記念イベント!! 名寄・おるとさん協賛

♪ つきたての「おもち」でお雑煮とぜんざい ♪

恒例となった黄金湯の復活を祝う「おもちつき」の6周年目の今年は10日(火)と、連休明けの平日となりました。「仕事だぁ…」という方のお餅も取って置きますよ!! 湯上りに召し上がってくださ〜い!!

また、ワンディ・シェフでトントンに応援をいただいている名寄・日進の農園レストラン「おると」さんが、ランチ・ボックス(500円)とデザート・セット(300円)をそれぞれ30個限定で販売していただきます!

→予約はお電話で(留守電だったらメッセージを!)01634-6-2300 先着順で〜っす!

10月1日(日)、24日(火)はワンディ・シェフに期待のニューフェイス(新人)♪♪

スタートから現在まで定期的にワンディ・シェフとしてトントンの厨房に立っているのは町内外合わせて5、6人です。潜在的にもう少し多くのワンディ・シェフ希望者がいるのでは?と思いつながれずちよびり残念に思っていたのですが、何と10月に一気に2名の新しい仲間が参加していただきます!

1日には「美味しいものの好きなくまさん」が、栗ご飯とかぼちゃ料理、旬の鮭の塩焼きのメニューで24日には「さとうさんち」さんがそばろ丼とひじき煮に豚汁の献立で参加していただきます。お二人とも秋の食材をたっぷり使って腕をふるってくださいませ。どうぞお誘い合わせて味わいに来てください!!

そしてもしもご興味がありましたら、是非、「作る人」にもチャレンジしてみませんか?お気軽にお問い合わせてください。きっともっとトントンを楽しめる、と思いますヨ!(たぶん)

ホームページ: koganeyu-nakaton.com もしくは「トントン」「中頓別」で検索