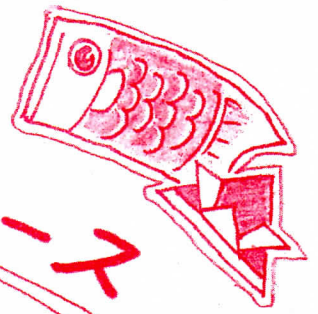




# グルメ・かふえ・トントン ニュース

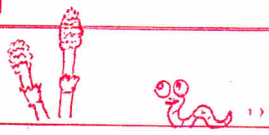


5月号

どんどん雪が消えて、ふきのとうのつぼみが膨らんできたなあと思っていたらあっという間に伸び上がり、つくし、行者にんにく、やちぶき...「待ってました!!」今年も豊かな生命の芽吹きが巡ってトントンも5年目に入りました。「ココで手に入る美味しいもの」「旬のもの」にちょっぴりこだわりつつ、食にまつわる楽しい関係、楽しい時間を大切にしたい、と思います。

これからも、どうぞヨロシクお願い致します!!

## 5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 木パールカレー(豆)<br>かぼちめのココナッツミルク煮 | 4日 小さなピザとサンドイッチ<br>フルーツ・ヨーグルト・サラダ |
| 6日 おいなりさんと<br>野菜の茶碗蒸し   | 8日 マカロニ・グラタンと<br>オニオン・スープ       | 11日 ホッケの開きと<br>山菜のおひたし            |
| 13日 母の日の<br>おふくろの味・煮物など   | 15日 山菜の天ぷらと<br>春雨の酢の物           | 18日 豚肉のさっぱりサラダと<br>味噌焼きうどん        |
| 20日 ダリン・シェフの<br>ロコモコ丼   | 22日 サバの生姜焼きと<br>だし巻き玉子          | 25日 枝幸から奥出シェフの<br>ホタテのグラタンなど      |
| 27日 美味しい物の好きな熊さん<br>海老千りと棒々鶏、中華スープ  | 29日 花豆コロッケと<br>アスパラ・サラダ         | 6月1日 臨時休業いたします<br>ご迷惑をお掛けします...   |

20日(日)はダリン・シェフの本場・ロコモコ丼で〜っす!!

ハワイ出身のALT・ダリンシェフは、パナナの葉の代わりに笹の葉を使って料理するラウラウなど、珍しいハワイの料理を中頓別の食材を活用しながら調理して下さいます。でも今月はハワイ料理の中で最も有名なロコモコ丼!! 本場の味でいつも人気のダリンさんのランチ、ご予約はどうぞお早めに!

25日(金)は枝幸から奥出シェフのホタテのグラタンなどなど♪

隣町・枝幸町で酪農業をなさっている奥出シェフのいつも牧草が茂る前の今の時期にトントンへ駆けつけて下さいます。「このような場所を私も創りたかったから」とリッチな食材をいっぱい抱えて笑顔でテキパキ調理して下さいます。「素敵な人だなあ...」会うたびに幸せな気持ちになります。

27日(日)は美味しいものの好きな熊さんの中華・第2弾〜っす!!

実は歌人でもある二刀流の熊さん、トントンに著書を置きますよ

4月にハ宝菜で中華の実力を見せた熊さんですが、どうやら中華料理人のご家族が強力な協力を提供されている事が判明(?)。写真付のレシピはご希望ならどなたにでも公開して下さいますヨ☆

6月1日(金)はトントンのみ休業いたしま〜っす!!

私用で大変ご迷惑をお掛けします。申し訳ありません。尚、黄金湯は通常営業しています。