




# トントン・かふえ・トントン・ニュース

10月号

先月の地震の後の停電。不安もありましたが日常では味わえない発見もありました。中頓別は水が大丈夫だったので、トントンは地震翌日の7日もメニューを変更して営業しました。お客様は11名。みなさん食事よりも会話や情報を求めてランチへ来てくださっているのがうれしかったです。試され続ける大地と私たちの電気がなくてもあったかくなる方法、いっぱいあるよね！大事にしたい、と思います。

## 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
 7日 小さな春巻きと 切り干し大根の煮物	2日 玉ねぎと大根のみそおでん ゆで卵とエビのサラダ	5日 チキン・カツと ニンジンのきんぴら
14日 ジャーマンポテト風パザと 中頓別の豆スープ	9日 バカボン・シェフの ♪グラ・グラ♪グラタン	12日 椎茸シューマイと 白菜の梅風味お浸し
21日 豆腐ハンバーグと こんにゃくとピーマンの味噌炒め	16日 かぼちゃの煮付けと 玉ねぎのリング揚げ	19日 豚肉の生姜焼きと ジャガイモ入りコーンスープ
28日 ダリン・シェフのハロウィン・ メニュー(豆腐パンパキン・カレー)	23日 ☆ご予約のみ☆ 中頓別の秋・色々お弁当 豚汁	26日 鶏めしと レンコンの白和え
	30日 鮭のチャンチャン焼きと ハロウィンメニュー・かぼちゃプリン	11月2日 おでんで行こうぜ！

## 10月10日(水)は黄金湯復活7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とおるとランチ・ボックス○

恒例となった黄金湯の復活を祝う「おもちつき」。平成最後の1010(せんとう)は連休明けの水曜日となりました。当日は中頓別から転勤した「ギョーザのタカハシ」シェフがお雑煮を担当するために、三樹シェフは搗いたおもちを丸めるために、それぞれ休暇を取って駆け付けてくださいます。休めなくて...という方のお餅も取り置きますよ!!どうぞ湯上りに召し上がってください。毎年雨風に打たれながらみんなで搗いて戴くおちは黄金湯の軌跡そのままの「楽しい。だからこそ格別の美味さ」です。今年もきっと暴風雨の「良いお天気」でしょう(あ〜あ...)!!

また、ワンディ・シェフでお馴染みの名寄・日進の「おると」さんが今年もランチ・ボックス(700円)を限定販売して下さいます! こちらもどうぞお楽しみに♪

→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23日(火)はご予約のみで♪♪

勝手なお願いですみません。いつも人手が足りないトントンですが、23日は普段にも増して人手が足りない状況になりそうです。ランチご希望の方は前日までにご予約ください。どうぞよろしく!!