



フレス・かふえ・トントン ニュース



6月号

あの暑さは何だったのか...というような春が終わり、中頃別らしい爽やかな初夏がやって来ました。鍾乳洞まつりを皮切りに今年も秋までお祭スケジュールが続きますね! 栄養バランスや水分補給など体調管理に気を付けて元気に過ごしましょう! なお、金曜日のランチは来月から再開の予定で〜す!!

6月のトントン・カレンダー(昼食献立予定表)

日曜日(11:00~14:00)	火曜日(11:00~、16:00~)	金曜日(16:00~19:00)
2 鍾乳洞まつりに出店します。 トントンはご予約のみで〜す!	4 トントン風・焼うどんと あさりのクラム・チャウダー	7 サクラマスのホイル焼き ポテト・サラダ
9 ダリン・シェフの ガーリック・チキン	11 魚のフライと キンピラ・ごぼう	14 豆腐ハンバーグと たけのこご飯
16 焼き魚と 白菜のサラダ	18 冷やしラーメンと ひじきたっぷり切干大根	21 たこときゅうりの酢の物と ホタテごはん
23 ゆみかシェフ・久々に登場! 本場仕込みの・水ギョーザ!!	25 鶏の牛羽先煮と あさり大根サラダ	28 お好み焼き風オムレツと かぼちゃの煮物
30 イカのリングフライと 季節の野菜スープ	7月2日 木パール・カレーと ヨーグルト・サラダ	7月5日 シイタケシューマイと ポテト・グラタン

2日・鍾乳洞まつりに出店しま〜す!!

恒例の玄米おにぎりをご提供予定です。この玄米は当麻町で生産されている無農薬有機栽培米でこのままでも充分美味しいのですが美深の黒米を混ぜるとさらに美味しくなります。この日はこどもトントンも営業していますがご予約が必要です。メニューはコロッケで〜す!!

9日・ダリンさん、23日・ゆみか・シェフはご予約が確定で〜す♪♪

いつも人気のダリンさん、今月のメニューは「ガーリック・チキン」。本場のハワイの家庭料理を是非トントンで味わってみて下さい。ハワイの文化や食べ物のことなどダリンさんにお聞きするのも更に味わいが深まりますね! 変な英語でも変な日本語でもOKです。会話も楽しみ、食事を味わいましょう!

そして23日は隣町・豊富からやってきてくれるゆみか・シェフが、定番の本場仕込み・水ギョーザに腕を振ってくださいます。この日はピンネシリ岳の山開きですがごめんなさい! 今年は出店していません。山帰りのみなさん、トントンでお待ちしていま〜す!!

前日までのご予約で入浴とセットで夕食がおひとり様からご用意OK〜♪♪

単身者に人気のサービスです。前日までにご予約いただければ入浴とセットで夕食をワンコインでご利用します。豪華ではないけど旬のもの、地元のものを手作りでご提供しています。コンビニ弁当や外食に飽きちゃった方、是非お試しください!

TEL:01634-6-2300 住所:中頃別町字中頃別60-1

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