

2019

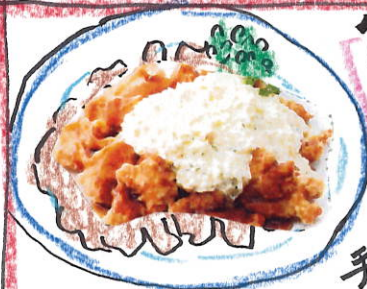
1期号 ほっこり 冬の新メニュー



開発便り vol.48

台風、続きました!! 皆様大丈夫でしたか? 災害去ってまた災害
小笠原島国 日本よがんばれ!!

冬は心温まる家族とテーブルを囲んでおいしい料理を食べながら
幸せを心の底から感じたいです。

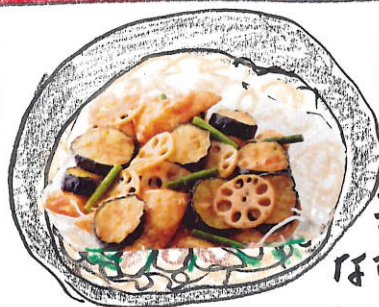


1回目1番

こだわりタルタルソースの
チキン南蛮

自宅ではなかなか
手作りでは90%タルタルソース

作らない...と思... クックなら本格ソースと
しかも手作り!! お福のゆで玉子などを
ませるだけ。手作りだからこそ、旨いソースで...

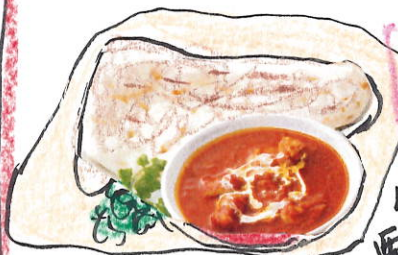


5回目2番

白身魚と仔すの
中華炒め

深い味わいが好き。
仔すがうまい、魚が美味

なんともやめつきになる味つけ!!
一度食べたらクセになる
表現ができてないがとにかく食べさせ
うまいから。



2回目6番

バターチキンカレー
ナン付き(3枚)

バターチキン
酸味にトマトを使用

しているので旨味もUPです。
ご飯にかけても good です。辛さひかえめ
お子様でもおいしく食べられます。



6回目7番

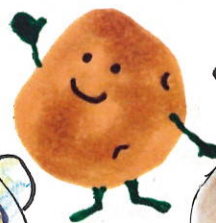
生パスタのボロネーゼ
モッツアレラチーズのせ。

もらもちの生パスタに
濃厚ソース。よく麺に
からめつき、食べごたえ最高です。
モッツアレラチーズののびもよく
せいたくは pasta とはっておりませぬ。

3回目7番



カンパネーレとポテトのグラタン
カンパネーレ、ひらひらで
かわいらしいです。
ポテトもたっぷり
満足くになります。



1回目8番



鬼おろし入り揚げ出し
豆腐

鬼おろし = あらい大根
おろし
味つけしいたけも入って
やさしい味つけになっています。



6回目8番



カシゴちの煮物

ほっこりするかぼち
甘味も旨味も安心するね。
アクセントに赤インゲンとひじき。

