

毎週土日午後1時から

ひとてま食房



毎月テーマは、変わります

2月のテーマ 「辛くて美味しい・四川麻婆豆腐」

冷えた体を温めたいこの季節。
豆板醤など中国の調味料をいろいろ使って
あつあつの四川麻婆豆腐。
辛いけど旨みもたっぷり、ごはんがすすむひと品。
(麻婆豆腐の試食の他、お持ち帰りできます)



3月のテーマ 「今日は和風で、 干し貝柱といろいろな野菜のおこわ」

たくさんのお客様にご好評を頂いた中華ちまき、
今回は、干し貝柱といろいろな野菜のおこわ。
笹の葉で包めば、ちまきにも。
干し貝柱の旨みに、色とりどりのたっぷり野菜。
生姜の効いた少し和風の味付けにして。
(おこわの試食の他、お持ち帰りできます)

