

令和6年 地域交流サロン&Café 11月の日替わりランチメニュー

日	曜日	営業時間:8:30~14:00 (日替わりランチ900円(税込)は11:30からやっています)
1	金	炊き込みおにぎり・おでん
2	土	味噌チャーシュー麺
3	日	定休日 文化の日
4	月	定休日 振替休日
5	火	ドライカレー温玉のせ
6	水	豚肉の生姜焼
7	木	定休日
8	金	天むす・豚汁
9	土	ロールキャベツトマト煮込み
10	日	定休日
11	月	ミックスフライ(カキ・エビなど)
12	火	サーモンポキ丼
13	水	五目あんかけ焼きそば
14	木	定休日
15	金	さばの干物定食・だし巻き卵
16	土	おろしハンバーグ
17	日	定休日
18	月	太巻き・いなり・ミニかき揚げそば
19	火	ビーフシチュー
20	水	ナムルビピンバ
21	木	定休日
22	金	大きな唐揚げ
23	土	定休日 勤労感謝の日
24	日	定休日
25	月	エビチリソース
26	火	オムソバ
27	水	さばの味噌煮
28	木	定休日
29	金	豚の角煮味玉入り
30	土	臨時休業

【旬の食材レシピ】

肌寒い日が増え、秋が駆け足で過ぎそうですね。これからは温かいものや冬野菜のおいしい季節です。寒い日には身体を温める根菜類を食べ、睡眠を十分にとり、寒さに負けない身体をつくり、これから迎える冬を乗り越えましょう。



◎カリフラワー：11月～旬を迎える野菜。

食物繊維が多く、便通に効果があります。

『カリフラワーのおかか煮』

材料：カリフラワー…1/2株・かつお節…小1袋

だし汁…200ml うすくちしょうゆ・みりん…各小さじ2

作り方：①カリフラワーは小房に分け、水で洗う。

②鍋にだし汁・しょうゆ・みりんを入れて火にかける。

沸騰したらカリフラワーとかつお節を加えカリフラワーに火が通るまで煮る。

③器に盛り付けたら出来上がり。

※筑前煮などもおいしいですね☺

【令和七年一休庵オリジナルおせち販売】

毎年ご好評いただいております、一休庵オリジナルおせち。今年も販売いたします。

(1)艶やかおせち(お二人用一折)…12,000円(税込)

(2)お一人用…3,600円(税込)

予約締切：12月16日(月)

受渡日時：12月31日(火)

※10時30分～12時の間にお店までお越し下さい。

お間違えのないようお願いいたします。

★販売当日はテイクアウトの品もご用意しています。

【お店からのご案内】

いつも一休庵をご利用いただき誠にありがとうございます。

レストラン貸切をご希望の際は、こちらの都合で大変申し訳ありませんが

一か月前にご予約いただくと助かります。

お弁当やオードブルもやっていますので、お気軽にお電話下さい。

HPアドレス <https://ikkyuan.net>

(株)一休庵

住所：富山市四方1133-1 電話：076-435-5333(地域交流サロン&café直通)