

惣菜通信12・1月号

12月1日スタート



店内
簡単手作り

すき焼き重

お店で簡単手作り、和風だし香るすき焼き重
セット。すき焼きのたれが染み込んだご飯は格
別です。

1月1日スタート



あさつきの酢味噌和え

今年はいかと、蒸し鶏の2パターンで
販売することになりました。大変貴重
なあさつきです。是非ご販売下さい。

短期間メニュー

今しが食べられない冬の味覚が詰まっています。



ご不明な点につきまして弊社事務所(担当増井・大槻024-534-2168)営業(大沼090-8423-0288)曳地(080-1664-0303)までお気軽にお問合せ下さい。



紅白なます

年末年始を中心に「紅白なます」おすすめです。



福島県では年末年始に「いか人参」を食べます。これがやみつきになります。



お肉たっぷり回鍋肉

キャベツが美味しい時期になります。厚めにカットした豚肉は食べ応え有り！



海老と冬野菜の天重セット

冬野菜を使用した天重セットです。天ぷら盛り合わせとしてもご利用頂けます。



特製エビチリ

大きな海老を使用しました。特別な時期に特別なエビチリをご販売下さい。