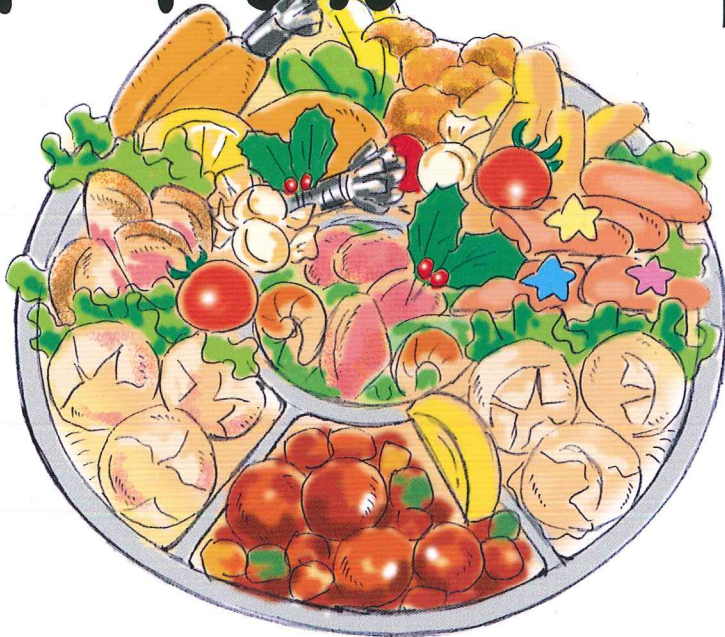


接客スタッフ 森さん

加川さん

ご予約をお待ちしております

おおがわら天然温泉いい湯
**クリスマス限定
 オードブル** 税込 3,000円



12/23、24、25 引取限定

申込は おおがわら天然温泉いい湯 まで
TEL 0224-51-5110

受付締切 12月18日まで



いい湯の
 オードブルで
 クリスマス

シューマイ、ウィンナー、唐揚げ、スペアリブ、フライドポテト、酢豚、サラダ等

もちぶたバラ肉と白菜で作る
ミルフィーユ鍋レシピ



バラ肉からうまみが
 たっぶり出るので、
 白菜多めがおススメです。

- 材料**
- | | |
|---------|---------|
| 白菜 | 半玉分 |
| もちぶたバラ肉 | 300g |
| 水 | 300cc |
| だしの素 | 大さじ1~2杯 |
| 塩、こしょう | |

作り方



1 白菜ともちぶたバラ肉を
 交互に重ね (白菜5枚分位)
 5~6cmに切り、鍋に入れる。



2 鍋にいっぱい敷き詰めて
 だしの素と水を入れ
 火にかけて煮る。



3 白菜とバラ肉に火が通ったら
 できあがり!!

全体的に
 ひたまり
 小さく切るよ

うまーい



おろし中心
 とおける~!!

たれは、ポン酢、ごまだれ、
 おろしだれなどお好みで。
 キムチと合わせても美味しいですよ。