



父の日イベント 6月17日(日)

とんとんの丘
もちぶた館
おおがわら
天然温泉いい湯

お買い物された男性のお客様先着 100名様へ
割引クーポン券をプレゼント！
ご利用の男性のお客様へ入浴剤をプレゼント！
(食事のみの方も対象)

お中元ギフト早期ご注文特典 とんとんの丘 もちぶた館

6月15日(金)～
7月1日(日)

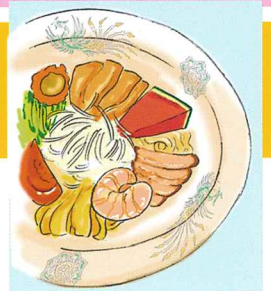
期間中に指定ギフト(N・S・K・Hギフト)のご注文頂いたお客様へ
BOX ティッシュのプレゼント。

※ご来店にてお申込みをされましたお客様に限らせて頂きます。

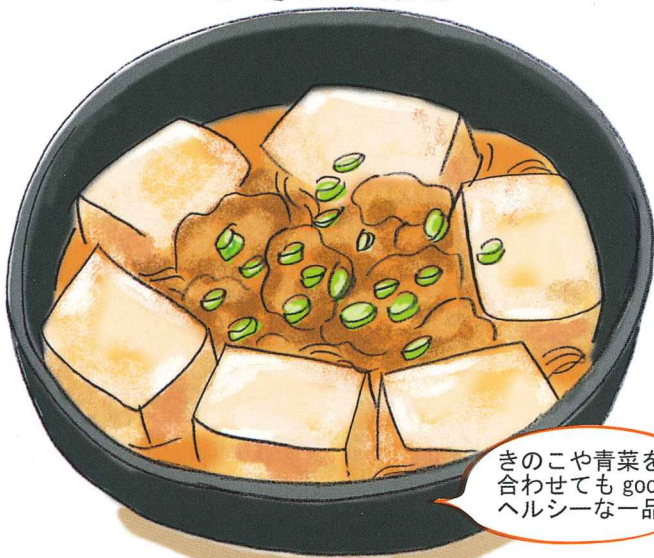
食事処四季彩

6月1日(金)よりはじめます！！

夏季限定メニュー 黒酢入り冷やし中華 (税込 780円)



もちぶたバラスライスで作る 肉豆腐



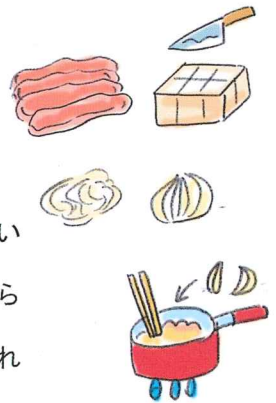
きのこや青菜を
合わせても good!
ヘルシーな一品

材料

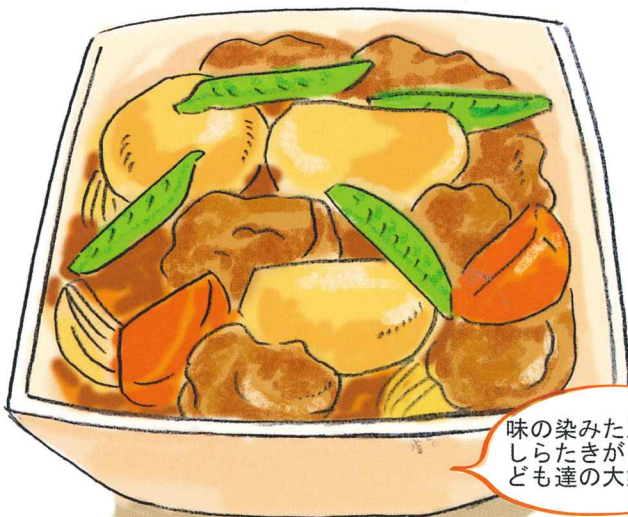
- ・もちぶたバラスライス 200g
- ・豆腐 1丁
- ・玉ねぎ 1/2ケ
- A (
 - ・醤油 大3
 - ・酒、みりん、砂糖 各大さじ1
 - ・粉末かつおだし 小さじ1
 - ・水 120cc

作り方

- 1 バラ肉、玉ねぎ、豆腐を食べやすい大きさに切る。
- 2 バラ肉を炒める。肉に火が通ったら玉ねぎを加えさらに炒める。
- 3 玉ねぎに火が通ったらAを全て入れ沸騰したら豆腐を入れる。
- 4 5分ほど煮て、できあがり。一度冷ますと味が染みて美味しくなります。



もちぶた小間肉で作る 肉じゃが



味の染みた玉ねぎと
しらたきがうちの子
ども達の好物です

材料

- ・もちぶた小間肉 200g
- ・じゃがいも 3ケ
- ・にんじん 1本
- ・玉ねぎ 小1ケ
- ・しらたき 1玉
- ・絹さや 適宜
- A (
 - ・水 200cc
 - ・醤油、酒、みりん、砂糖 各大さじ2
 - ・粉末かつおだし 小さじ1

作り方

- 1 じゃがいも、にんじんは一口大、玉ねぎはうす切り、しらたきは湯通しして食べやすい長さに切る。
- 2 小間肉を炒める。肉に火が通ったら1を加え軽く炒める。
- 3 Aを加え、沸騰したらアクを取りのぞく。落としぶたをして15分ほど煮詰める。
- 4 お好みで茹でた絹さやをそえてできあがり。一度冷ますと味が染みて美味しくなります。

