

4月『スプリングフェア』

お疲れ様です。いつもありがとうございます。3月のフェアについてのご案内です。

4月7日（月）～11日（金）の5日間、『スプリングフェア』を行います。

ご選択よろしくお願いいたします。

日にち	メニュー名	写真	特徴・作り方
7日 （月）	春色アーリオ・オリオ		※ニンニク注意 オリーブオイルで炒めたニンニクでソースを炒めパスタにかけます。 そら豆は別茹でてトッピングします。
8日 （火）	桜色鶏天たまごあんかけ丼		天ぷら粉と桜えびを混ぜて作った鮮やかな色の衣で鶏むね肉を揚げます。卵あんをご飯にかけ、上に天ぷらを載せます
9日 （水）	鮭のビーツソース		ビーツを使って色鮮やかなソースに仕上げました。 カラッと揚げた鮭とナッツの食感もお楽しみください
10日 （木）	鶏肉のミモザ焼き		照り焼きチキンにマッシュポテトを乗せてその上にミモザ風に茹で卵を飾りました。 ボリュームのある一品です。
11日 （金）	彩タコス2種		一つは白身魚をコーンフレークの衣で揚げて、マーマレードマヨをかけてもう一つはスパイシーな肉みそを乗せています。