

『7月暑い夏を乗り切ろうフェア』

お疲れ様です。いつもありがとうございます。7月のフェアについてのご案内です。
7月7日（月）～7月11日（金）の5日間、『暑い夏を乗り切ろうフェア』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	写真	特徴・作り方
7日 (月)	コーンビーフハッシュ丼		アメリカや沖縄でよく食べられる コーンビーフアメリカで人気のピリ辛 シラチャーソースをかけました
8日 (火)	チキン発酵ボウル		発酵食品のチーズ・ヨーグルトなどを 使用した発酵ボウルでご飯はカレーピ ラフです
9日 (水)	豚塩こんキムタク和え		キムチとたくあんの食感がたまらない ごま油香る一品です
10日 (木)	茄子とベーコン の冷製マリネ		夏野菜のたっぷり使用した暑い日に ぴったりの冷製マリネです
11日 (金)	黒酢にんにく唐揚げ		クエン酸を多く含む黒酢パワーで暑さ を吹き飛ばすにんにくの効いた唐揚げ です