

第100号

たいまつく〜ふ

営業時間 10:00 ~ 18:00

〒881-0012

宮崎県西都市小野崎1丁目102番地タイムズスクエアビル1F



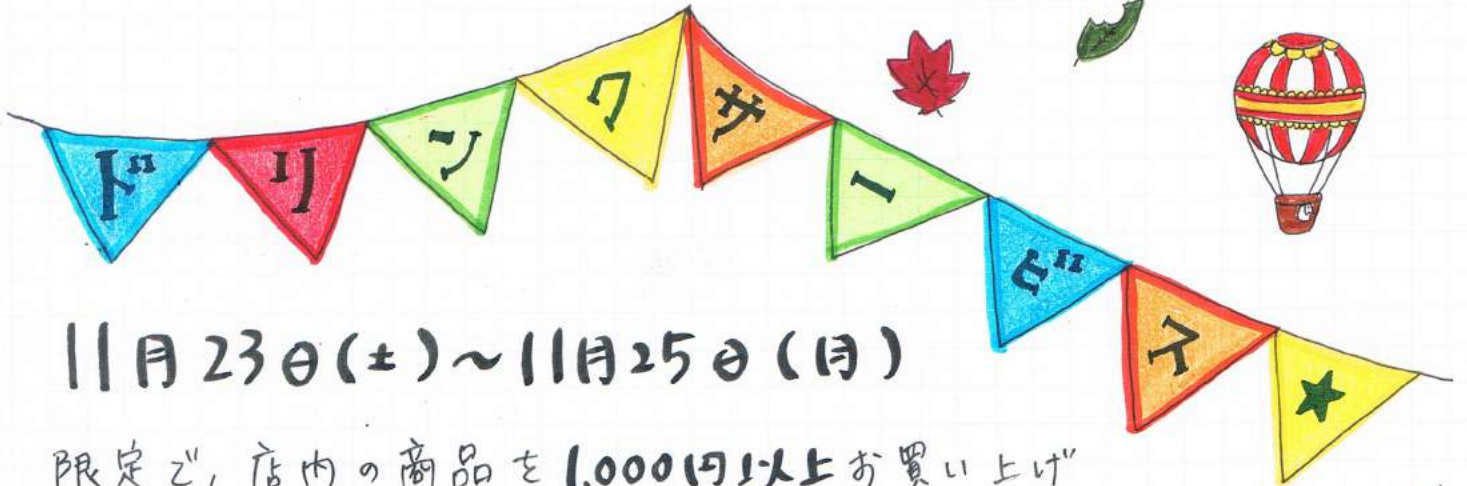
お店のHP



TEL 0120-46-2040

FAX 0983-43-2040

Twitter・Facebook・Amebaブログ やってます 😊
「ume014」(梅お일러) で検索してみてください ♡



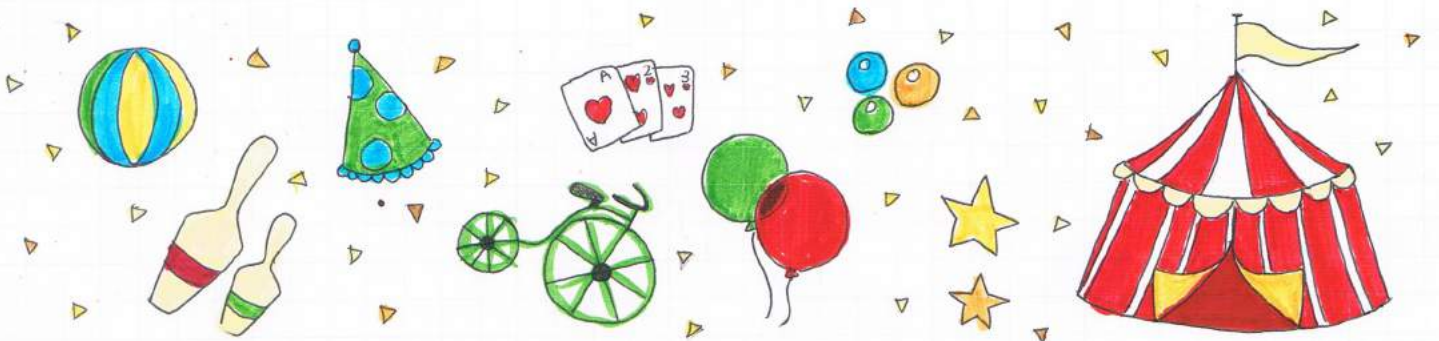
11月23日(土) ~ 11月25日(月)

限定で、店内の商品を1,000円以上お買い上げ

いただいたお客様に、ドリックを1杯サービス致します

・ドリックの種類はお選びいただけませんので予めご了承ください

・数に限りがございますので、なくなり次第終了となります



♡ Staff Memory ♡

Ayaka

温泉に行きたいなあと思う今日この頃。
疲れがたまってるので(しょう)か... 笑
相湯がお気に入りです

Juri

朝・晩 涼しくなってきたね!!
そろそろ大好きな金木犀が匂って
くる季節デス♡

Megumi

皆様こんにちは☺️ 秋になってモビールが
美味しいです🍷 お酒のお供は何が
好きですか? 私は刺身かなあ~🐟

Yuuki

秋物の洋服は可愛いものが多くて
迷ってしまいますね♪ 友人とジョッポング
に行くのがとても楽しみです♡

ご来店クーポン

フリガナ
お名前

住所

電話番号

いつもご来店、ありがとうございます!!

↑ このクーポンをお持ちいただいたお客様には、心ばかりのプレゼントをご用意しております。ぜひ、お持ちください!!

毎月25日は、**ポリンの日**

10月25日(金)限定!!

通常 330円 → **286円**♡

お持ち帰り(テイクアウト)は **280円**に

前日までに予約して頂けると
色んな意味で助かります... (笑)

うめびよりたいまつれしひ° NO.100号

大葉と梅干のミルフィーユカツ

材料 < 2人分 >

- 豚もも肉 ... 175g
- 片栗粉 ... 大1
- 塩こしょう ... 少々
- 梅干大 ... 2個
- 大葉 ... 3枚
- 小麦粉・パン粉 ... 適量
- 溶き卵 ... 1個分

今回は、
15%の漬
を使いました

- ① 豚肉に片栗粉、塩こしょうを振り全体に混ぜる。
- ② 大葉は半分(に切り)、干切りにする。梅干は種を取り果肉を包丁で叩く。
- ③ 肉を広げ形を整えながら梅干と大葉を4~5枚重ねる。
- ④ ③に小麦粉、溶き卵、パン粉の順につける。
- ⑤ ④を油で揚げ、食べやすく切り、盛りつけて完成♡

