

たいまつすく〜ぶ

第103号

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

タイムズストアビル1F

TEL 0120-46-2040 FAX 0983-43-2040

Twitter・Facebook・Amebaブログ や、まます ♡

『ume014』で検索してみてください ♡

謹賀新年

旧年中は、格別の御厚情を賜り
厚く御礼申し上げます。

旧年同様、本年もスタッフ一丸となって

サービス向上に努める所存です。

今年も倍旧のご愛顧を

よろしくお願い申し上げます。

皆様のご健康とご多幸を

心よりお祈り申し上げます。

梅日和たいまつスタッフ一同



Staff Memory



ご来店 ワーポン

フリガナ
お名前

お電話

〒
ご住所

いつもご来店 ありがとうございます☆



↑このワーポンをお持ちいただいた
お客様には、ババカリのプレゼントを
ご用意しております。ぜひお持ちください。

プリンの日 ⇒ 毎月25日 ニッコリ😊

1月25日(土) 限定

通常 330円 → **286円**

お持ち帰り 324円 → **280円**

前日までのご予約も

承ります☆



Megumi

明けましておめでとうございます!!
今年も皆様と楽しい時間を過ごせたら
嬉しいです😊

Yuuki

明けましておめでとうございます。
今年もよろしくお願ひ致します。
今年はずくまんのことに挑戦する年にし
ていざも皆様にとって素敵な1年になります
様に

Ayaka

明けましておめでとうございます。
今年もよろしくお願ひ致します。
今年1年、笑顔でいっぱい毎日にし
ましょう♡

Juri

明けましておめでとうございます。
今年もよろしくお願ひ致します。
2020年*皆様にとって良い年であります様に♡

うめびよりたいまつれしび

ちぎり梅とポン酢のパスタ



材料

- ・玉ネギ ... 半分
- ・豆苗 ... 1/3
- ・きのこ ... 好きはだけ
- ・ちぎり梅 ... 適量
- ・オリーブオイル ... 大さじ1
- ・きざみのり ... 適量
- ・ポン酢 ... 適量 (大さじ3)
- ・めん ... 2束

作り方

- ① 玉ネギをみじん切りにして、オリーブオイルで炒めます。
- ② 麺をゆがき、ゆがいたお湯できのこや豆苗もゆがきます。
- ③ ボールに麺・きのこ・豆苗を入れ、ポン酢と絡めます。(今回は大さじ3のポン酢)
- ④ お好みの量ちぎり梅をのせ、上からきざみのりを加えます。 *完成*

①の玉ネギ