

たいまつすく〜る! 第114号

営業時間 10:00 ~ 17:00

☎ 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1階

お店のHP ↑

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

Twitter ♥ Facebook ♥ Ameba ブログ やってます ♥♥

「ume014」(梅おいし〜)で検索してみてください ♥♥♥

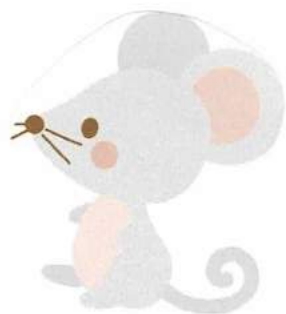
ご挨拶

いつも梅日和たいまつにご来店いただきまして誠に有難う
ございます。2020年も残すところあと僅かとなりました。
皆様におかれましては、ますますご清栄のこととお慶び
申し上げます。本年は格別のご愛顧を賜り、厚く御礼を
申し上げます。来年も変わらぬお引き立てのほどよろしく
お願い致します。

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





ご来店クーポン♡

フリガナ
お名前

ご住所

お電話

いつもご来店ありがとうございます
ごぞいませ



↑ このクーポンをお持ちいただいたお客様には、じいさん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。

年末年始のご案内

2020年の営業は12月29日(火)
ソフトクリームは12月28日(月)15:00

2021年は1月4日(月)午前10:00
新春福袋初売致します 😊

Staff Memory♪

AYAKA

今年は何かと大変な1年でしたね。
来年はマスクなしで過ごせる世の中に
戻って欲しいです ♪

JURI

もうすぐ今年も終わりますね!!!
来年はどこかに旅行でモトラ
嬉しいなあ ♪ 良いお年をお迎え
ください 😊

MEGUMI

皆様、こんにちは 😊 今年はいつの間
にか過ぎてしまいましたね。来年こそ
は友達と家族と一緒に美味しい
外食がしたいです!!

うめびよりたいまつれしび

秋刀魚の梅しそ巻き

材料(2人分)

秋刀魚 → 2尾(3枚におろす)

しそ → 4枚

梅干し → 3個(塩分15%)

塩 → 小さじ1/4

サラダ油 → 大さじ1/2

① 醤油 → 小さじ1・日本酒 → 大さじ1

① 秋刀魚は、塩を全体に振って
10分置き、水分をキッチンペーパーで
おさえてふき取る。

② 半身を横に半分切る。

③ 半分に切ったしそと、ちぎった梅干しを
秋刀魚の頭側にのせて巻き楊枝で
留める。

④ フライパンにサラダ油を入れ
火にかける③を入れて焼き

①を全体に絡める。