

たいまつすく〜ぶ 第83号

営業時間 10:00~18:00



〒881-0012

お店のHP↑

宮崎県西都市小野崎町1丁目102番地

タイムズスクエアビルF

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

Twitter・Facebook・Amebaブログやっています♡

『ume 014』(「梅おしー」)で検索してみてください♡

6月イベント 蒸しパン祭り 毎年恒例!!

6/4(月)~6/6(水) 3日間限定

むし
6/4パンの日「ちたんで」

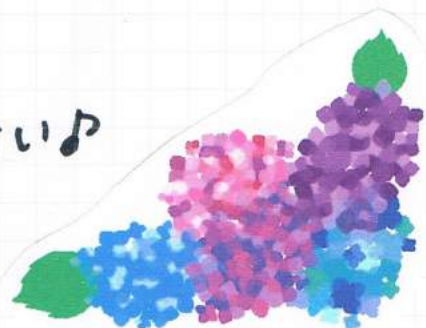
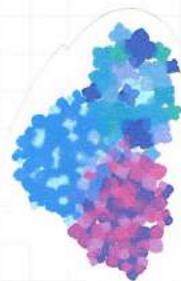
1コ 250円 3コ 700円 → **650円に!!**

大人気の商品をこの機会にぜひご賞味ください。

※ 売り切れが予想されます。

前日までにご予約いただくと幸いです♡

皆様お誘い合わせの上、ぜひお越しください♪



Staff Memory

MEGUMI

皆様、こんにちは!! 大好きな夏
がやって来ました。テニスの後の...
ビールがもうたまらんです🍺
ビアガーデンも楽しみですネ!!

JURI

皆様、こんにちは! 最近、家庭
菜園にハマっています。トマトは実が
ついてきました! 成長が楽しみです!

AYAKA

皆様こんにちは!
毎日暑いですね! 日焼け天敵!!
UVケアをきちんとしたいと
思います。

フリガナ
お名前

ご来店クーポン

〒
ご住所

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、
じばかりではございますが
プレゼントをご用意しております!!
切り取ってお持ちください*

6/17(日) 父の日

いつも家族を支えてくれるお父さんへ
「ありがとう」の気持ちを伝えませんか?
梅日和たいまっでは、ご予算に合わ
せた父の日ギフトをご提案致します♪

うめびよりたいまつれしび

☆ なすの梅干 はさみ揚げ ☆

おつまみに!!!

そうめんや冷やしうどんの
おともに!!!

材料 (2人分)

なす ... 1本

梅干 ... 4粒

青じその葉 ... 4枚

◎ 薄力粉 $\frac{1}{2}$ カップ

◎ 冷水 $\frac{1}{2}$ カップ

大根おろし ... お好み

天つゆ ... お好み

作り方

① なすは1cm厚さの斜め輪切りにして、間に
切り込みを入れる。

② 梅干は種を取り、青じその葉と粗く刻む。

③ ①のなすの間に②をはさみ、③を合わせた
天ぷら粉につけて油で揚げる。

④ お好みで、天つゆ大根おろしに
つけて食べる。

