

# たいまつすく〜ふ 第90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

タイムズスクエアビル1F

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



twitter・Facebook・Amebaブログやってます♡

『ume014』(梅おしい-)で検索してみてください♡ ↑ お店のHP

ごあいさつ

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。

2018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宜しくお願ひ致します。

どうぞ良い年をお迎えください。

梅日和たいまつ スタッフ一同

# Staff Memory

フリガナ  
お名前 \_\_\_\_\_  
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、バ（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。

## 年末年始のご案内

2018年の営業は 12/29 (土)  
までとさせていただきます。

2019年は 1/4 (金)より営業  
致します。皆様のお越しを  
バ（ば）よりお待ちしております。

## Megumi

皆様、こんにちは☆今年も相撲観戦にハマってしまいました!!何か(ニ)熱中すると元気になるものですネ(笑)来年も元気に頑張りま〜す♪

## Ayaka

皆様こんにちは♪  
平成最後の自走どあね(笑)  
寒い12月、インフルエンザ、風邪などに気をつけてお過ごしください☆

## Juri

皆様、こんにちは😊今年も残りわずかとなりました!!どんな1年でしたか??  
来年もどうぞ宜しくお原儀致します☆  
バタバタしない様、大そうじがんばります。

## うめびよりたいまつれしび

☆ ハムの梅 & スツキ-ニ ☆ 暮 x'mas デイナーの前菜に暮

材料 (1人前)

スツキ-ニ 5cm程  
ハム 3枚  
3%梅 1粒

作り方

1. スツキ-ニをゆでる。
2. 梅の種を取り、たにいておく。
3. スツキ-ニに2の梅をぬる。
4. 折りたんだハムの間に3を入れる。

ブラックペッパー  
をかけたも  
good ☆

