

たいまつく〜る

第95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



↑お店のHP↑

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일러)で検索してみてください😊

6月 今年もやります!! 蒸しパン祭り

おし
6/4 パンの日にちなんで

6/2(日)~6/4(火) 3日間限定

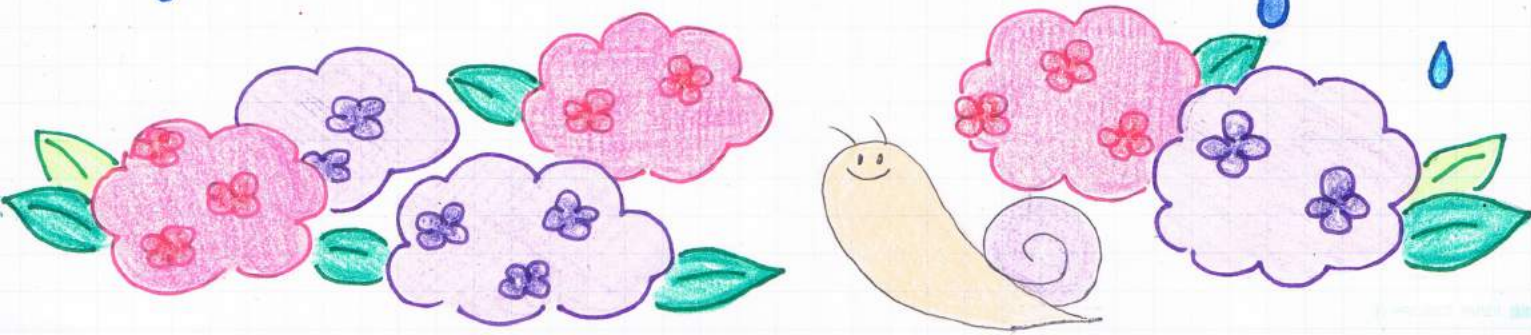
1コ250円 3コ700円 → ~~650円~~ 650円に!!!

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けると幸いです♡

皆様お話し合わせの上、ぜひお越しください!!



Staff Memory

Megumi

皆様、こんにちは😊最近、色が黒くなってきました🌊日焼け止めでは追いつかないみたいデス…(笑)

Juri

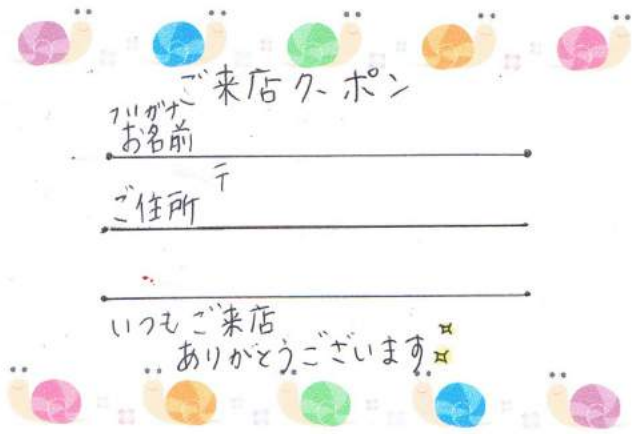
皆様こんにちは🌸あたたかくて夏過ぎやすくなりましたネ😊何か新しい事にチャレンジしたい気がします🌸

Ayaka

皆様こんにちは♡最近、家でできるダイエット体操をテレビを観ながら頑張ってます!!いつまで続くか楽しみです♡

Yuuki

皆様こんにちは!!最近暑くなりましたね~私は夏は苦手です(;><)はやく冬になれば!と思いつながら過ごしています笑



ご来店クーポン
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、ババカリのプレゼントをご用意しております。ぜひお持ち下さい♪

Fathers Day

6月16日(日)

いつも家族を支えてくれるお父さんに

🌟ありがとう🌟の気持ちを

伝えませんか?

簡単なラッピングから贈答用の包装まで
お任せください!!

🐻うめびよりたいまつれいび🐻

🐟サバの梅煮🐟

人気急上昇のサバ缶を使って🌟

材料(2人分)

- ・サバ缶 1缶
- ・梅干し 15% 2コ
- ・生姜 1かけ
- ・(A) 醤油 大1
- ・酒 大1/2
- ・サリン 大1/2
- ・ネギ(彩り用)

① 鍋にサバ缶を煮汁ごと入れます。

② (A) を鍋に入れ、

弱火で20分程煮込みます。

③ 水分がなくなったら完成♪

④ 皿に盛り付け、

刻みネギをちらす。

