

たいまつ すく〜ぶ 第118号

営業時間 10:00 ~ 17:00



↑お店のHP↑

〒 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

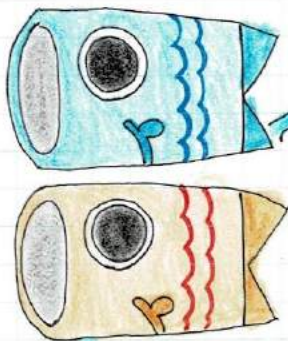
TEL 0120-46-2040

FAX 0983-43-2040

Twitter・Facebook・Amebaブログ してます*

「ume 014」(梅おいしー)で検索してみてください😊

5月



ドリンクサービス

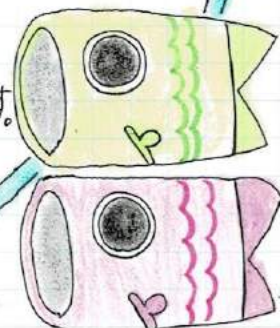
5/14(金) ~ 5/16(日)

店内の商品を1,000円以上お買い上げ頂いたお客様にドリンク1杯プレゼント致します。



皆様お誘い合わせの上
是非お越しください。

皆様のご来店を
バよりお待ちしております。
*ドリンクの種類は
お楽しみです*



Staff Memory

ご来店クーポン

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😊

↑ このクーポンをお持ちいただいたお客様には、プレゼントをご用意しております。ぜひお持ちください☆

Megumi

たいまつスタッフとして10年経ちました。美は、5月で退職します。もう少し皆様のおもてなしをしたかったのですが...私に会いに来てくださいネ 😊❤️

Juri

あたたかくなってきているので、お出掛けするのに良い季節です。ドライブでふらりと出掛ける事も大好きです 😊

Ayaka

もうすぐGWですね!! 野球だらけの連休、思いきり楽しみます。皆様もよいGWをお過ごし下さい。

HAPPY MOTHER'S DAY

5/9 (日)

♡ お母さんいつもありがとう♡ 感謝の気持ちを込めてプレゼントはいかがですか☆



うめびよりたいまつれしび



材料 (2人分)

- 豚バラ(うす切り) → 8枚
- ナス → 2本
- 大葉 → 8枚
- トマト → 1個
- ＜梅肉ダレ＞
- 梅干し(大) → 2個
- 梅干し(小) → 2個
- しょうゆ → 小さじ1
- かつお節 → 1袋
- サラダ油

作り方

- ナスはヘタを切り落とし、縦に4等分に切る。
- 大葉も縦に半分、トマトは食べやすい大きさに切る。
- ＜梅ダレ＞梅干しの種をとり、他の材料と混ぜる。
- 豚バラ肉を広げ、大葉1枚分、ナスを置き巻きつけて焼く。
- 焼けたら梅ダレをかけ、トマトを添える。