

# Pokke カフェつうしん5かつ Pokke Cafe



Pokkeカフェ No.6  
平成29年 5月発行  
TEL: 03-6435-0411  
担当 稲垣・加藤・白鳥  
高取・船越

新緑が輝きツツジが満開を迎える5月。色とりどりの街に心が躍る季節です。  
1年の中で最も「爽やか」という言葉がぴったりなこの時期はまさにお出かけ日和。  
緑の風を胸いっぱい吸い込んで元気な一日を過ごしましょう。

ランチ

5/3(木・祝) お休み

5/11(木)・25(木)

白パン・チキンのマーマレード焼き  
フレンチサラダ・空豆のポターージュ・季節の果物

5/18日(木)

中華おこわ・油淋鶏風・胡瓜と大根漬け  
中華スープ・季節の果物

10:00～ 受付カウンターにてチケット販売  
12:00～ 食事提供

☆季節の食材を使ったボリュームのあるランチ。お一人様2食まで  
購入できます。事前の予約はできませんのでご了承ください。

同日

14:30～15:30  
つきの部屋キッチンカウンターにて販売。  
メニューは当日のお楽しみ

おやつ  
タイム

☆2種類のおやつを販売。乳・卵アレルギーに対応したおやつも  
あります。お持ち帰り用としての購入もできます。  
ドリンクは専門店から取り寄せたコーヒー、紅茶を豊富にご用意。  
カフェインレスなども取り揃えていますので授乳中の方や  
妊婦さんも安心です。



## ★予約制★

よるカフェ

6/2(金)

予約は5/2～5/31まで!

ごはん・魚のみりん焼き・梅おほかね和え  
味噌けんちん汁・季節の果物

17:45～ 受付カウンターにてチケット販売  
18:00～ 食事提供  
19:00～ つきの部屋キッチンカウンターにて  
おやつ・ドリンク販売

☆2ヶ月に1回(偶数月の第1金曜)18:00～予約制で限定20食大人¥600、  
お子様セット(主食主菜のみ)も¥200で販売。2種類のデザートとお飲物の  
販売もしております。お持ち帰り用としての購入もできます。  
予約は代表電話(03-6435-0411)または受付カウンターまでお願いします。  
キャンセルは前日昼の12:00までです。12:00を過ぎますとキャンセル料  
100%となりますのでご了承ください。

## 先月の人気カフェメニューをご紹介します!

### きんぴら

<材料>大人2人分  
人参…70g ごぼう…70g 黄パプリカ…35g  
ごま油…小さじ1  
★醤油…小さじ1 ★砂糖…小さじ1 ★酒…小さじ1/2

<作り方>

- 1.野菜は小指ほどのスティック状に切る。
- 2.ごぼうは水に浸し(10分～)あく抜きし、鍋に水を入れ  
ごぼうを柔らかくなるまで茹でざるにあげておく。
- 3.鍋に水を入れ人参を入れ柔らかくなるまで茹でる。  
(柔らかくしすぎるとくずれるので注意!)
- 4.パプリカは熱湯でさっと茹でる。
- 5.フライパンにごま油を入れ熱し、人参とごぼうを加え  
炒める。油が回ったらパプリカを加えさっと炒める。  
★を入れ水分がなくなるまで中火で炒める。

お好みで  
いりごまを  
散らしても  
good!

6月の  
予告

ランチ・おやつタイム  
6/1(木)・8(木)・15(木)・22(木)  
※29日(木)はお休みです。

よるカフェ  
6/2(金)

