

Pokke カフェつうしん 1 がつ Pokke Cafe



平成29年12月28日発行
PokkeカフェNo.14

TEL : 03-6435-0411
担当 稲垣・加藤・白鳥
高取・船越

明けましておめでとうございます。新しい年の始まりですね。
1月は昔の暦で「睦月（むつき）」といいます。「人と仲睦まじくする月」という意味があります。みんなで美味しいものを食べて一緒に遊んで笑顔溢れる1年の始まりにしましょう。

ランチ

1/11(木)・1/25(木)

ごはん・筑前煮・煮浸し
すまし汁・季節の果物



1/18(木)

ベーグル・鶏肉のオレンジソース・花野菜サラダ
かぶチャウダー・季節の果物

※1/4(木)はお休みです

10:00～ 受付カウンターにてチケット販売
12:00～ 食事提供

☆【15食限定】季節の食材を使ったボリュームのあるランチ。
お一人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



☆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
妊婦さんにも安心です。

次回2月の
よるカフェ

★予約制★

予約受付は
1/4～1/31まで

開催日	2/2(金)
メニュー	中華丼・ささみサラダ スープ・季節の果物
時間	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
予約	1/4(木)～1/31(水)まで電話(03-6435-0411) または受付カウンター
料金	大人¥600 こども¥200(主食・主菜のみ)
キャンセル料	前日正午12時以降100%

☆2ヶ月に1回(偶数月の第1金曜)開催しています。2種類のデザートと
お飲物の販売もしております。おやつはお持ち帰り用としての購入も
可能です。

先月の人気カフェメニューをご紹介します!

鶏のおろし煮

- <材料>大人2人分
鶏もも肉…200g 酒…適量 片栗粉…大さじ2 揚げ油…適量
大根(おろし)…小さじ120g
醤油…小さじ1 みりん…小さじ1/2 きび砂糖…小さじ1 だし汁…適量
- <作り方>
1.鶏肉はひと口大に切り酒を振る。(10分～)
2.キッチンペーパーで水気を拭き取り片栗粉をまぶして170～180℃の油で揚げる。火が通ったら取り出す。
3.大根おろしは辛味がなくなるまでだし汁で煮る。醤油、みりん、きび砂糖を加えさらに煮る。
4.3の鍋に2を入れ加熱しとろみがついたら完成。



来月の
予告

ランチ・おやつタイム
2/1(木)・8(木)・15(木)・22(木)

よるカフェ
2/2(金)

