

Pokke カフェつうしん 12がつ Pokke Cafe



平成29年11月30日発行
PokkeカフェNo.13

TEL : 03-6435-0411
担当 稲垣・加藤・白鳥
高取・船越

いよいよ1年最後の月になってきました。たくさんの行事がありますが、年越しが一番大きな節目ですね。1年が終わってしまうというちょっとした寂しさと、新しい年への希望が胸に灯る月でもあります。1年の出来事を振り返ったり、来年の抱負を考えてみたりするだけでもワクワクしますね。

ランチ

12/7(木)・21(木)

カンパーニュ・煮込みハンバーグ
キャロットグラッセ・スープ・季節の果物

12/14(木)

ごはん・鶏おろし煮・きんぴら
豚汁・季節の果物

※12/28(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

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にも安心です。



次回2月の
よるカフェ

★予約制★



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 子ども¥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!

ブリの照り焼き



<材料>大人2人分

ブリの切り身…2切れ(1切れ約100g)

醤油…小さじ1・1/2 きび砂糖…小さじ1・1/2 みりん…小さじ1

サラダ油…小さじ1 水溶き片栗粉…適量

<作り方>

1.ブリの切り身は醤油、きび砂糖、みりに漬けておく(10分～)。

2.フライパンにサラダ油を熱し水気を切った1を焼く。(漬け汁は捨てない)火が通り焼き色がついたら取り出す。

3.1の漬け汁をフライパンに入れ沸騰させる。水溶き片栗粉を加えとろみをつける。

4.器に盛り付けたブリの上に3をかける。

1月の
予告

ランチ・おやつタイム
1/11(木)・18(木)・25(木)
※1/4(木)はお休みです

よるカフェ

1月はお休みです(偶数月のみ開催)

