

紅王新聞

2010
Vol.30

12月号

経営理念

- 一、私達はあそびのあくまでを守り未来につながる安心と感動を手渡します。
- 二、私達は「人と地域の縁」を大切にして次代のいのちを育む企業です。
- 三、私達は素直な気持ちで出会いに感謝しよろこびを分かち合う仲間です。

ふつきばん



クハススル クオードブル

ご予約は22年12月20日まで

根菜
カボチャ

2~3ヶ月前
¥3,600

にんじん
ライス

チキンの
マスタード
トロッキ

セロリと
タコのマリネ

シーフード
グラタン

きのこのソテー
むしネギ入り

菊とキノコの
白あん

ハーブ
ロースト

じゃがいもの
つけあわせ

カブと内臓子の
みつ葉あし

カリフラワーの酢味噌

3ヶ月前
¥3,600

白身魚のソテー
カレーラッシュ

サーモン
マリネ

真木豆専用
木べんびンブル

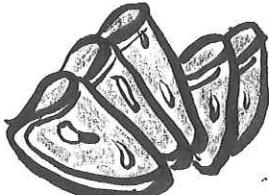
ご予約は22年12月27日まで

黒豆

エビ
フライ

手作り
タルタルソース

お正月の紅玉定番メニュー



皆瀬牛のたたき
100g ¥980

皆瀬牛の厳選された
モモ肉を強火で焼き付け
特製ダレに漬けこみます。
華やかな1品メニューにいかがですか。

野菜の持つ風味を大事にし
それをれをお出汁で炊き
ました。上に散らす梅花人参
が可愛らしさを演出してくれます。

100g
220g ¥280
お煮しめ



茶色のなます
100g ¥180

精製されていないお砂糖を
使う爲この名前です。特製の
甘酢は甘すぎず酢っぽすぎず
クセになる味です。

営業時間変更のお知らせ

大晦日 12月31日は午前11時～午後3時
までの営業とさせていただきます。また、テイクアウト
のみの営業となりますので予めご了承下さいませ。

メニューの裏話

今日はサーモンマリネのお話。夏に人気の“トマトの玉葱ドレッシング”の玉葱ドレッシングが店頭にて人気商品になっています。アレンジ出来ないかと思いついたお惣菜がサーモンマリネです。

作り方は…

- ① 玉葱をうすくスライスして水にさらす。
- ② サーモンをスライスする。
- ③ ①と②と玉葱ドレッシングを和える。
- ④ 仕上げにパセリとレモンを供します。
ね、簡単でしょ!!



1本
¥600

玉葱ドレッシング

センムの方旅日記

ころがるゝりんごのように =中華圏編②=

台湾へ行こう！と決めて格安航空券を買いに行ったのですが、お店の方から面白い話を聞きました。それは台湾一マカオにフェリーが就航したとのこと。大阪一台湾、上海一神戸のフェリーを乗り継ぐと船で中華圏をグルッと一周できるとのこと。しかも飛行機より安い！その時まで船での旅をした事がなかった私。台湾までは飛行機で行って、台湾一マカオ一香港をフェリーで、香港一上海を列車、上海一神戸を再びフェリーで旅する計画を立てました… (つづく)

大人気！紅玉ブログ

[http://blog.900.
ne.jp/kougyoku_deli/](http://blog.900.ne.jp/kougyoku_deli/)

ブログ
コード

メルマガ登録
会員
募集中

ケータイ
コード

営業時間 AM11:00~PM20:00

(ラストオーダー PM19:40)

秋田県横手市十文字町
梨木字沖野66-1

TEL 0182-42-5770

FAX 0182-42-5771

GTS
横野 ← R13 → 湯沢
十文字インターチェンジ