

たんとう新聞

NO.27 2011年11月・12月号 発行者 今廣千詠

たんとうや10周年祭

感謝

いつもたんとうやをご利用頂き有難うございます。先月9月11日たんとうや10周年祭にこのお知下した皆様、本当に有難うございました。沢山の方から応援して頂いて、皆様から愛されているの気持ち改めて感じさせて頂きました。そして10月9日福山城で行われた「幸盛ナイト」10月23日東景大地震の支援の為に「お祭りバーザー」沢山のイベントにこの参加させて頂いて感謝の気持ちでいっぱいです。日々色々な事をいれさせて頂いており、ありがとうございます。今年の年木もよろしくお願ひします!!



2012年おたんとう丹人お節

丹精込めに職人のお節。皆様の新年と共に晴れの日のご馳走であつたんとうやのこだわりのお料理を沢山盛り込みました。



全品生鍋料理 4人前 二五、八〇円

11月12月スタツ
バスティヤ

11月2日豊田実次(たんとう)
11月6日米嶋 双(たんとう)
お料理長の誕生日に本店下さいました。皆様にはお祝い巻390円(田&里)390円(田&サビ)390円(田&サビ)390円。お祝いに来ると下さいませ。

11月14日 萩 康平(たんとう)
12月15日 箕島 基宏(たんとう)

ちいちゃん の 修業日記

九月二十五日調理師会 青年部

前菜 柚子金、松茸と菊菜のお浸し
夕立を以て祝、南京干月、見立立て
栗皮煮、縮玉

向付 鱈、多ク、又瓜は立て
飛餅、菜味、式、りんが
鴨口ス、焼葱

焼物 車海老塩焼、柿金胡麻味噌漬
鯛、手豆腐、軸、兼、柚子

揚物 鱈、りんが揚げ、水相、魚子
煮物 芋、豆、刺込み、大目、魚、煮、無ひのじり

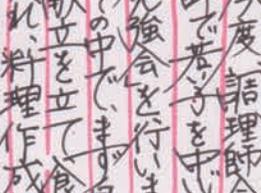
蒸物 冬瓜、饅頭、銀杏、も地
内海産、漬、風、脂、掛け

酢物 菜、鮎、鱈、アジ、イサ、ツ、早木、酢物

飯物 銀杏、おこわ、香の物、赤豆汁、味噌、お汁

デザート 蒸、煮、サツマイモ、アイス、海へ

精一杯の力で、取、ま、す、て、賞、下、さい、合、奏、十、詠



1万円会席コース

今回初めて調理師会で勉強させて頂き、素晴らしい経験をする事が出来ました。また成長させて頂き、感謝です。

感謝

新米パパの修行日記 Vol.2 代表 藤井強詞
皆さん、お蔭様です。いつも「たんとグループ」を応援頂きまして誠に有難うございます。今回で2回目の日記になります。日々、多くの気付きを頂いています。先日、仕事でイベントを行いました。私共の会社もギリギリの人数で取組んでいることもあって夫婦で準備と運営に関わることが多々あります。そんな時は、娘(ゆすな)は、実家に預けるのですが、今回は少し長い時間預けっぱなしになってしまして、久しぶりの再会でも笑ってくれませんでした。1時間ほどして、やっと笑顔を見せ始めましたが、人見知りしていたのか？娘なりの反発だったのか？わかりませんが、人間関係も同じだなぁと思いました。ママに関わりを持っておくことで心も知れるというものです。普段、関わっていないのに、都合の良いときだけお願いするな



たんと 最新情報

実欧ちやんの写真展では沢山の意見を頂き、まして有難うございました。続きましてひろし、かすみさんの油絵、クローン画を展覧します。ひろし、かすみさんは本通り高倉街でリンパマッサージをされていて、開催期間は11月7日(月)～お店でも本下、カートを販売中。そして料理コンテスト開催中。本下、オマエに皆様のアンケートから頂いたメニューのコーナーを設計しています。この中からベストのメニューを次のメニューに



皆様、投票を宜しく
お願い致します。