

○車ふのフレンチトスト

◆牛乳で戻すのが秘訣水のほく美味◆



●車ふのグラタン

◆3、を牛乳で湿らせ、粒マスタード入り トマトケチャップ。溶けるケーズがけて焼く



○車ふの入たのっへ

●新潟の郷土料理, 夏には冷たいまま食べても、おいしい.



※栄養度・・・・・/麦粉に含まれるケルテンというタンパク愛で こはんの約10倍,豆腐の約5倍といわれる。 しかも低カロリーである。

X(花月10料理X二2-17提供 大好評

→女将一品田舎料理(夕食メニュー)

アろの調理方法は当館売店にレシだめり