

コロポックル新聞

第20号

12月7日
発行

今日の素材

自家製

紅鮭はさみ漬

毎年冬の風物詩となりました当店自家製「紅鮭のはさみ漬」をお出しする時期（十二月中旬予定）になりました。今年も十一月十五日にはさみ漬を漬けて40年以上の経験を持つ貞子ママの指導の下、無事漬け込みを終了しました。この漬物は道東根室に古くから伝わる伝統的な漬物で寒風に一週間ほど干したカブ、大根をぶつ切りにして切れ目を入れ脂ののった北洋産の紅鮭を一枚一枚丁寧に挟み込み、生姜、人参、こうじ、鷹のつめ、ゆず、塩、ザラメを使用し防腐剤等は一切使わず、昔ながらの手作業で漬け込んでおります。毎年、この時期には、はさみ漬を楽しみにしてくださるお客様も多数あり、「ボジョレヌーボ」のように毎年とれる野菜や紅鮭、気候により若干の味の差がありますので今年の出来に貞子ママとお客さんが漬物談義に華を咲かせている光景をあらうこちらのテーブルで見かけます。是非ご賞味いただき、ママに今年の味の感想をお話下さい。

●紅鮭はさみ漬・・・7800円

松本料理長 監修 **おせち料理** 予約受付中!

毎年ご好評をいただいております、当店の松本料理長が腕によりをかけて作るおせち料理のご注文を只今受け付けております。二段重の特製おせちをはじめ、国産黒毛和牛のすきやきセット、トラフグちり鍋セット、お刺身盛り、生寿司セットなどご予算に合わせてご用意いたします。店頭の手ラシをご覧いただき、お気軽にスタッフにお申し付け下さい。(店頭にチラシをご用意しています。)

コロポックル 創業33周年 特別企画 第3弾 開催中!

本年はコロポックル創業33周年の特別企画といたしまして第1弾の2月の1000万円分の食事券を還元する企画、第2弾として8月にドリンクを330円で提供する企画を開催させていただきました。そして12月は最終の第3弾の企画といたしまして、日曜日～木曜日に10名様以上でコース料理を御利用いただきましたお客様にお会計の

半額分の金券をプレゼントする企画を開催しております。更にその食事券で1月にご利用いただきますと東京ディズニーランドご招待などが当たるお年玉企画も開催します。是非、この機会に会社やお仲間内の忘年会、クラス会を開催してはいかがでしょうか？多くの皆様のご利用をお待ちいたしております。詳しくはお気軽にスタッフまでお問い合わせ下さい。

個室の椅子席が 新しく誕生しました!

お客様のご要望にお応えいたしました。十一月の末より新たに完全個室で御利用いただける椅子席(4名様～最大40名様利用可能)をご用意いたしました。早い時間からの会議にもご利用いただけますので、会議(もちろん無料)とご会食を当店で一緒にご利用いただけます。お結婚の披露宴、年忌法要等お客様のご用途に合わせて何なりとご利用していただけます。ご予算も含めお気軽にスタッフにお問い合わせ下さい。

コロポックルメール会員 ポイント会員募集中!

当店ではお得な特典満載のメール会員及びポイント会員を募集いたしております。メール会員→イベント情報、メール会員だけのお得な情報を携帯メールにて週一度程度配信しております。ポイント会員→当店御利用金額の5%をポイントとして付与。毎月1度のご案内送付をいたしております。どちらも会員だけのお得な企画を毎月ご用意しておりますので奮ってご入会下さい。詳しくはスタッフまで