

皆さん、今日は・・・今回は「鍋の会」の小林さんの穴埋めとして、会長が青木さん、順番に担当してと呼びかけられましたので、親睦を深めるために引受けました。・・・緑り多き、トタン屋根の迎賓館で、三流の料理長が、適当な無国籍料理を計画して見ましたので、歌声を楽しみながら、ひやかしのつもりで参加して見て下さい。

- 日時と場所・・・ 6月30日 火曜日 逗子市 蘆花記念公園
- 集合場所・・・ 午前10時 JR逗子駅改札口前
- 時間・・・ 11時30分ごろ～始めます。終りは適当に
- 費用 アルコール抜き金額は1人当たり 1800円～2000円程度です。
- 申込期限・・・ 6月22日 月曜日
- 連絡先 桑原啓二 090-9329-0937

簡単な「メニュー」紹介

- 1、前菜・・・鎌倉野菜3品、トマトと玉ねぎスライスに、特選ドレッシング
サニレタス・キュウリ等の ジャコサラダ
かぶサラダ か 新じゃがの煮っ転がし=どちらか
- 2、冷蔵スープ・・・コーンクリームか オニオンスープ
- 3、イカの海賊風丸焼き・・・1人1匹 丸かじり付き（醤油味）入荷が心配です
- 4、特選 冷やし中華・・・トッピングに蟹と海老に特選レモン味のたれ
カリカリ梅のおにぎり付

コーラス タイム

- 5、デザートタイム・・・クリーミースイートコーヒー（アイスかホット）
手作り・水ようかん付
- 6、その他・・・ビール・お酒・ワイン・ジュース・ウーロン茶 有り
おつまみ色々付

以上ですが：まだ先なので・・・メニューが多少変更になることがあります。