

湘現会「鍋の会」適当な男の料理はいかが？ ---

皆さん、今日は・・今回の「鍋の会」は、年度内に亡くなられた皆さんの活動に対しご冥福をお祈りし、合せて会の親睦を深めたいとの会長のご意向に従い・・未熟なアオキが、鍋料理を担当することになりました、そこで前回同様、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。
今回、クリスマス気分の「デコレ・・」飾り計画中。・・・・

★ ★ ★ ご案内 ★ ★ ★

- 日時と場所・・・12月25日（金） 逗子芦花公園
午前10時 JR逗子駅南口改札前 集合
- 時間・・・・11時30分頃～始めます。終りは適当に
レシピプラン 青オ

簡単な「メニュー」紹介

- 1、温スープ・・・・・・・コーンクリームかオニオンスープ（カップ付）
- 2、前菜・・・・・・・鎌倉野菜のサラダと特選ドレッシングかけ
他に（サニレタス・キュウリ等の ジャコサラダ）
- 3、筑前煮と田楽料理・・・暖かい野菜とゆづ味噌コンニャクの串さし
- 4、特選 網焼き 料理・・・大ぶりホタテと野菜の大串焼き、焼き鳥付
(20cm 大串にホタテ 2ヶ刺し、鳥のビックサイズ)
- 5、特選やきそば・・・・海老,イカ,貝入り 海鮮 焼きそば

コーラス タイム

- 5、食後のデザート・・・クリーミーホットコーヒー（カップ付）
おしるこ（もち入り）（カップ付）
- 6、その他・・・ビール・お酒・特別 20年ヴィンテージ ワイン・有り
ジュース・ウーロン茶・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。

アルコール付きで、参加費は 1人当たり 2,000円です。

コメント 一部食器は、段取りの都合が有る為、紙コップ、取り皿、串など使捨てを準備
していきます。

申込期限 12月22日 連絡先 090-9329-0937 桑原あて