

LA TOUR D'ARGENT

ベトナム料理
レストラン ケータリング
夏はテラスでお食事を

Avenue Salomé 1
1150 Bruxelles
Tel 02 762 99 80
12h-14h30 19h-22h30
水、木昼、土昼定休

RESTAURANT INADA

フランス料理レストラン



ランチメニュー €28

料理教室メンバー募集中！
11月21日（月）、12月12日（月）
お気軽に下記までお問い合わせください♪
inadasaburo@gmail.com

Tel : 02 538 01 13 Rue de la Source 73
定休日：土曜昼/日曜/月曜/祭日 1060 Bruxelles

Maggi poulet au paprika / kip met paprika
(とり肉用スパイス、パプリカ風味)



振りかけるだけのスパイスではないところがこの商品のウリ。こんな簡単にできちゃっていいのかしらとちょっと後ろめたさを感じながらも、お母さんは内心大喜び間違いなし。お試しあれ。

袋上部に同封されている加熱用の袋にスパイスを半分入れて、鶏肉（モモ、むね肉など好みの部位）を加え、さらにスパイスを振りかけて十分行き渡るように袋を振る。



空気を抜き袋をとじて、耐熱皿にのせ、200℃のオーブンで焼く（目安500gで約30分）。ジューシーな焼き上がりになるので、ソースを作る手間が省ける。



こんなもの見つけた

～食品いろいろ～

Côte D'Or PALET INTENSE
(チョコクリーム入り)

ビスケットの上にカカオ豆の細かい粒が入ったチョコレートクリームをのせ、チョコレートでコーティング。カカオの粒がクランチャーで、心地よい食感。ミルクチョコとブラックチョコの2種類。ミルクチョコは、アーモンドとヘーゼルナッツ入り。コーヒータイムの新顔登場！



Choco Fruit
(フルーツ入りチョコレートペースト)

ナシとナツメヤシが入ったチョコペースト。酸味があるので、好みが分かれそう。容器ごと電子レンジに1分（750w）入れるとフォンデュ用のチョコに変身。一般のチョコペーストに比べ低カロリー（40%減）、低脂肪（13%）。



Philadelphia Duo
(タイム・はちみつ入りクリームチーズ)

内側にタイムとはちみつ入りのチーズムースが詰まった2重構造。そのまま食べても、生ハムを加えてちょっと塩気をプラスしても美味しい。クッキングシートで包まれているので、取り出しやすい。

同じシリーズで、ナチュラル、ハーブ入りがある。酒の肴、サンドイッチの具、子どものおやつと用途はいろいろ広がりそう。



JPI ベルギーの日系旅行代理店
Japan P.I.Travel

▶好評受付中！ 冬のJPIオリジナルツアー

すでに満席のコースもございます。お早めにご検討下さい！

▶個人旅行なら プチバカンス&リゾートバカンス

冬休みの個人旅行は、JPI 個人旅行デスクにお任せ下さい！

詳細は弊社ウェブサイトです！ ▶▶ <http://japanpittravel.com/>

チケットデスク：02.5100120 ticket@japanpittravel.be
JPI ツアーデスク：02.5100124 tour@japanpittravel.be
個人旅行デスク：02.5100139 vacances@japanpittravel.be

ご帰国ですか？

毎月開催・お気軽にどうぞ

日本トランスユーロ・帰国セミナー

日時：12月8日（木）（山優三辰）10時～13時
参加費無料・昼食付・要予約

50℃の赤道直下も安心の
ワイン輸送もお任せ下さい



次回は2012年1月初旬（低温コンテナ輸送）

mail : seminar@transeuro.jp <http://transeuro.jp>
Tel : 02-733-2101
ネットで申込みOK!

帰国セミナー

検索