

Gendai Times

2017年4月 第206号 現代タイムズ (1988年創刊)



焼きたてパンを召し上がれ！

春ですね。屋外が気持ちの良い季節になりました。南国の農園レストランTRITON にある黒猫ベーカリーではパンを買って、外のテラス席や庭のベンチでお召し上がり頂けます。パンと一緒にドリンクも販売しています。

ティーアウト珈琲
100円や、土佐っ子
ジュース（文旦・小夏
・柚子のミックス）50円
とお手頃な価格となって

おります。



テラス席を
ご利用ください



ティーアウト珈琲 100円 / 土佐っ子ジュース 50円
プレミアムボール（ヨーマの休日）180円
エスカルゴ（デニッシュパン）120円



TRITONマルシェ便り

3月19、20日の2日間 TRITON 初のマルシェを開催しました。新鮮野菜の市(全て100円！)や、ときどき書店さんの絵本古本市、お子様ゲームコーナーにプロカント＆アンティークの蚤の市が並び、ミュージシャン小松ヒカルさんのギターの弾き語りを心地よく聞き乍ら、カフェテラスで焼きたてパンと

珈琲でのんびり。アヒルや仔山羊もいて子供たちも楽しそう。屋外ならではの開放感一杯の催しになりました。

次回は4月16日、5月3、4、5日（11時～16時。雨天の場合は中止。）に開催予定です。詳細は現代企業社各店舗のポスター、チラシ等をご覧ください。



リヨーマの休日セット

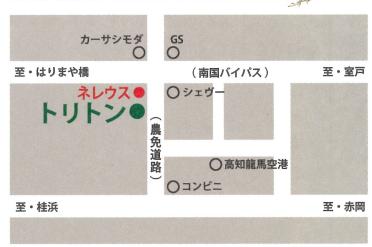
1680円



ピッタア
イタドリと四万十パークのパンチエッタ



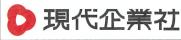
坂本龍馬と中岡慎太郎が最後に食べ
損ねた軍鶏肉。ごめんケンカ軍鶏を
柚子と生姜風味のフリットにしました。



農園レストラン トリトン (TRITON) 南国市大堀乙 847-1 (南国バイパス)
9時～22時30分 (ラストオーダー 22時) ☎ 088-856-5312

現代タイムズ

第206号
(1988年創刊)



春をさがしに

日高村オムライス街道



お座敷席でゆったりとお食事できます。南側窓からの景色は自然がいっぱいです。
「トマトの神様」

オムライス街道の3つのおいしい約束を満たした自信の新メニュー。

「食後にレストラン高知の横にある屋根の上のガチョウに寄つてみんかの。日高村にいながらまるで英國の湖水地方を旅する気分になれるのじゃ。母屋は言うには及ばず、離れても又、格別の趣きが味わえるぞ。ケイや焼き菓子を手土産にするも良し。まつこといたれりつくせりじやのう。」

- ①日高村特産のおいしいトマトを使うこと。
- ②できるだけ地元野菜を使うこと。
- ③食べるみんなを笑顔にすること。



高村のトマトは勿論、虎杖や四方竹、椎茸などがいっぱい入った貝沢山のスペゲティです。仕上げには柚子と生姜の風味をきかせたじやこのかき揚げをトッピングしています。

蓬を練り込んだ特製麺を使い、日高村のトマトは勿論、虎杖や四方竹、椎茸などがいっぱい入った貝沢山のスペゲティです。仕上げには柚子と生姜の風味をきかせたじやこのかき揚げをトッピングしています。

使った創作オムライスを加盟店11店舗で味わえる「日高村オムライス街道」。みなさんも一度は耳にした事があるでしょう。スタンプラリーを行つたり、テーマソングが出来たり、トマトの神様が現れたりと話題豊富です。そんなオムライス街道の西の終着点、レストラン高知ではオムライスに次いで話題を集めているのが「村のナポリタン」です。

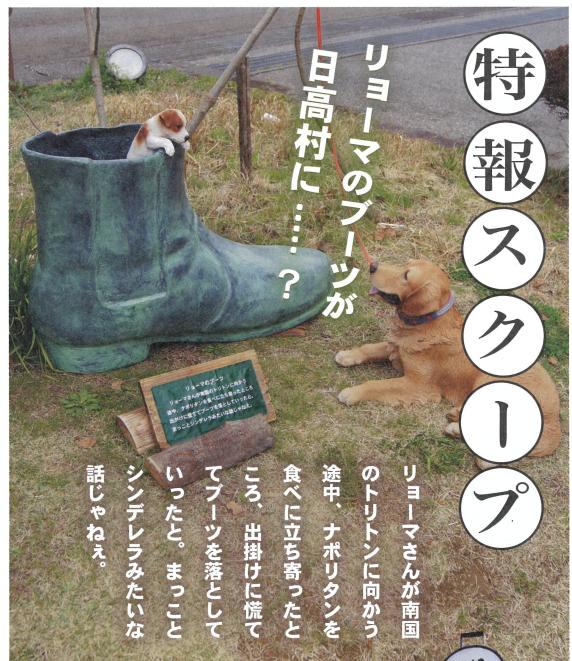
蓬を練り込んだ特製麺を使い、日高村のトマトは勿論、虎杖や四方竹、椎茸などがいっぱい入った貝沢山のスペゲティです。仕上げには柚子と生姜の風味をきかせたじやこのかき揚げをトッピングしています。

使った創作オムライスを加盟店11店舗で味わえる「日高村オムライス街道」。みなさんも一度は耳にした事があるでしょう。スタンプラリーを行つたり、テーマソングが出来たり、トマトの神様が現れたりと話題豊富です。そんなオムライス街道の西の終着点、レストラン高知ではオムライスに次いで話題を集めているのが「村のナポリタン」です。

特報スクープ

リョーマのブーツが

日高村に……?



子

供の頃、お子様ランチのチキンライスには万国旗が立つていて、運ばれてくるととてもウキウキ気分になりました。

レストラン高知の「南国土佐のオムライス」には幟旗が立つていて、大人になつて忘れていたワクワク感が蘇りました。

制作してもらつています。みんなが

笑顔になれるオムライスです。

笑顔になれるオムライスです。

