



Spoon通信

2017 6月号

夜イベントで
冷酒デビュー
してみませんか♪

〒700-0942 岡山市南区豊成3-22-13
営業時間/10:00~18:00 定休日/日・祝
TEL.050-3407-6150

ホームページ、
ギフトショップは
こちらから →



店長: 内田 淳

7/1 (土) 季節を彩る 野菜がおいしいこの季節☆ 夏野菜の小鉢料理

陽ざしをたっぷり浴びた夏野菜で、夏バテ防止!

7月のお料理教室は
この日限りとなります。

- 時間 / 11:00~ (約2時間)
- 参加費 / 3,000円
- 場所 / Spoon隣
(設計工房 榎 事務所内)

ご予約受付中!!

7/29 (土) 夏のお酒を楽しもう

ハーブや柑橘類、梅酒を使ったオリジナル冷酒を作ってみませんか。
Spoonの調味料を使ったお料理と一緒に、まったり夜のひとときを。

はじめての
夜
イベント

- 時間 / 19:00~ (約2時間)
- 参加費 / 5,000円
- 場所 / Spoon隣
(設計工房 榎 事務所内)

ご予約受付中!!

ご予約は
お早目に!

6.18 父の日

プレゼントに
ワイン・お酒なども
人気です!

オンラインギフトショップ
spoon.jp.net

お手軽カンタンレシピ♪ 緑のきれいなオープンサンド

朝食や
ランチに☆

■ 材料

- アスパラガス
- スナップエンドウ
- そら豆
- カッテージチーズ
- バゲット
- レモンオリーブオイル (オリーブオイルでも代用可)
- 塩 ● 胡椒

■ 作り方

- 1 バゲットを半分にカットする。
- 2 アスパラガス、スナップエンドウ、そら豆は塩を入れたお湯で下茹でしておく。アスパラガスは適当な長さにカットし、スナップエンドウは半分に割り、そら豆は皮をむいておく。
- 3 バゲットに野菜とモzzarellaチーズをのせ、塩、胡椒を振り、トースターでチーズが溶けるまで焼く。
- 4 レモンオリーブオイルをふりかけていただく。

左/フレッシュレモン
E.X.V.オリーブオイル
¥2,808 / 250ml
中/ソルトゲランド ¥1,836 / 100g
右/ブレンドペッパー ¥2,268 / 70g
(全て税込)

結婚・出産の御祝いや
父の日プレゼント、手土産に

調味料のお店スプーン
www.spoon.jp.net

