

# 南国サンサン食堂



夜の白川今出川にひっそりと入り口を構える南国サンサン食堂。玄関は階段を上ったところにあり、まさに隠れ家といった趣だ。

こじんまりとした店内は全席掘りごたつとなっており、独特の内装が作り出す暖かい雰囲気の中でゆっくりとくつろぐことができる。



白川今出川西入ル  
市バス「銀閣寺道」前  
席 数：28  
営 業 時 間：18:00～25:00  
定 休：火曜  
U R L：http://web.kyoto-inet.or.jp/people/sachi/

この店の魅力のひとつは多彩なドリンクメニューだ。100種を超えるカクテルのほか、焼酎、泡盛やチリワインなども手ごろな値段で楽しめる。

また、フードメニューは南国風をベースにしつつもさまざまな料理を取り入れ、誰にも親しみやすいものとなっている。

店長のオススメは「今日の晩ごはん」。日替わりのおかず2品にご飯・スープ・サラダにデザートがついて、850円でしっかり食べることができる。



▲「今日の晩ごはん」。おかずは日替わりの3品の中から2品を選ぶ。少なめ(800円)も頼める。

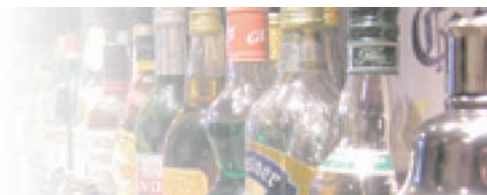
## Drink Menu

|         |       |
|---------|-------|
| ビール     | ¥560～ |
| 日本酒     | ¥480～ |
| カクテル    | ¥500～ |
| ソフトドリンク | ¥210～ |
| etc.    |       |

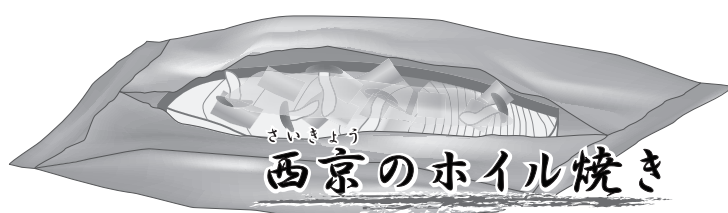
## Food Menu

|         |       |
|---------|-------|
| アラカルト   | ¥480～ |
| サラダ     | ¥480～ |
| ごはんもの・麺 | ¥520～ |
| 今日の晩ごはん | ¥850  |
| etc.    |       |

※今日の晩ごはん以外のフードはワンドリンク制



(右上：完成イメージ)

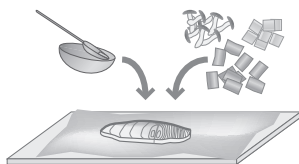


オーブントースターで簡単調理！ お手軽なのに本格派、不足しがちな野菜も摂れる魚料理を紹介します。

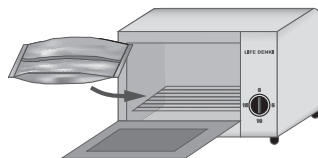
(えむいち)

### 材料 (1人分)

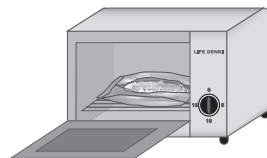
|           |        |
|-----------|--------|
| たらなど魚の切り身 | 1切れ    |
| キャベツ      | 1/2枚   |
| にんじん      | 1/5本   |
| しめじ       | 1/6パック |
| 塩・粉チーズ    | 少々     |
| A { 西京味噌  | 大さじ1   |
| 料理酒       | 小さじ1/2 |



①アルミホイルに魚の切り身をのせ塩を振っておく。小さく切った野菜をのせ、その上からあわせたAを塗る。



②アルミホイルで包みトースターの強火で蒸し焼きにする。15分経ったらアルミホイルを開き粉チーズを振る。



③アルミホイルを開いたままトースターの強火でさらに5分焼く。全体に軽く焼き目がついてきたら完成！

はみだし  
すてーじ

なにをはみだせば???  
⇒僕と一緒に考えてくれませんか？

(総・5 さむがり)  
(毎回困るんですよ；編)