

あの町この町ほっとな情報

～ワンコイン(500円)で本格中華が食べられるお店～

「ロッキーカフェ」は、昭和60年に佐沼中江で「レストランのんきほ～て」として創業しました。平成11年、映画「ロッキー」の「決して諦めないで夢に向かう前向きなチャレンジャー精神」に感動した店主が店名を「ロッキーカフェ」としてリニューアルオープンしました。

新鮮な魚と地元登米市産の食材を使用した、和・洋・中の料理が自慢のお店です。なかでも、「ワタリガニの中華風あんかけ」「ヘルシー豆腐の中華風肉団子」「牛肉とキノコのカレー炒め」が特におすすめです。また、ワンコイン(500円)で食べられる本格中華もあります。

お客様に一瞬でも夢と感動を感じていただくことを目標に、スタッフの合言葉は「ようこそ夢の瞬(とき)へ」です。「夢と感動」を味わいに一度足を運んでみてはいかがでしょうか。

＜ロッキーカフェより忘年会・新年会のご案内＞

只今、当店では5名～80名様まで忘年会・新年会のご予約を承っています。新鮮な美味しい料理で楽しいひと時をお過ごし下さい。当店は2008年元旦より営業しておりますのでご利用ください。皆様のお越しをお待ちしております。

ロッキーカフェ

登米市迫町中江4-9-4
☎0220-22-8795

- 焼肉サラダ
- マーボーラーメン
- あんかけ焼きそば

人気
メニュー



※定休日 12月31日
※営業時間 PM5:00～AM5:00
日曜日はAM3時まで

『あの町この町ほっとな情報』では、お店の紹介や各イベントのお知らせなどを、大募集しております。掲載ご希望の方は、当社までどしどしお申し込み下さい！！
たくさんのご応募お待ちしております。

ドリームクイズ当選者発表

前回のクイズの正解は・・・

L P ガス

★当選者の方々★

くんぺる 食事券

及川実穂様

ミリオンスター お花のセット

鈴木明廣様 大畑順平様 佐藤哲弥様

千葉恭幸様 黒田正一郎様

以上6名の方が当選されました。おめでとうございます！

★ドリームクイズ第21弾★

今回のクイズもドリームニュースの中から出題です。記事をよ～く読んで答えを考えてね！



「LPGガス」はどの燃料よりも二酸化炭素の排出量の割合が低く何に優しいクリーンなエネルギーと言われるでしょう。

★正解者の中から抽選で

《ロッキーカフェ食事券3,000円分1名様》
《粗品を5名様》にプレゼント致します。

※クイズの答えを専用の応募用紙にご記入の上、当社の担当者へお渡しいただくか、店頭へお持ち下さい。またFAXでも承ります。

ドリームクイズ応募用紙

応募締切 平成20年1月25日(木)

クイズの答え(□の中にご記入ください)	ご住所	
□□に優しい (漢字2文字ですよ)	お名前	
	TEL	— () —

パーティーにピッタリ！！

★鶏のトマト煮イタリアン風スパゲティー★

【材 料 4人分】

・鶏のもも肉 2枚	・玉ねぎ 大1/2ヶ	・きゅうり 半本	・トマト 1/2個
・トマトソース 1缶	・バター ブロック1個	・ハム 2枚	・パセリ 1本
・マッシュルーム 8個	・ピーマン 1/2個	・にんにく 3片	・アスパラ 4本
・サニーレタス 1枚	・白ワイン 90cc	・パプリカ(黄・赤) 各1/2個	
・パスタ(1.7mm) 320g	・コンソメ 3ヶ(水4合)	・塩 ・コショウ ・オリーブオイル 少々	
・わかめ ・ねぎ ・炒り白ゴマ	・ドレッシングorマヨネーズ	・粉チーズ 適量	

下ごしらえ

- A. 鶏肉を6等分する。 B. 玉ねぎの分量の半量を粗みじん切りにする。
C. 残りはうすくスライスする。 D. マッシュルームも同様にスライスする。 E. アスパラは3等分する。
F. ピーマン、パプリカの分量の半量を細の目に切る。 G. 残りはスライスする。
H. にんにく、パセリはみじん切りにする。

作り方

- ①鶏肉の表と裏に塩、コショウを振っておく。
②フライパンにオリーブ油を引き、皮を下に強火できつね色になるまで焼く。裏返して弱火で蒸し焼きにする。
③鍋にオリーブ油を引き、みじん切りしたニンニク半量を軽く炒め⑧・⑨・⑩を加えさらに炒める。
④③の鍋にワインを入れひと煮たちさせ、下味(塩・コショウ)を付ける。
⑤④の鍋に炒めた鶏肉を入れ強火で沸とうしたら弱火で約15～20分位煮込む。
※¹お湯を入れ濃度調整をしながら味見をする。濃度、味を整えアスパラを絡める。
※アスパラは最後に盛り付けをするので分けておく。 ※¹コンソメスープを入れると更に美味しく仕上がります。
⑥最後にバターを加える。
※煮込んでいる間に大きい鍋にお湯を沸かし最初にアスパラをさっと茹でる。パスタは7分間茹でる。
Point!) パスタ100gに対して、水1000cc、塩10gが目安です。
⑦フライパンにオリーブ油を入れ残りのニンニクを軽く炒め、⑪・⑫とハムを入れ炒める。
茹でたパスタを加えさらに炒め、塩、コショウで味を整える。

出来上がり



地球に優しいECOエネルギーはやっぱりガス！

ガスでよかったね!キャンペーン



11月30日をもちまして終了しました。
たくさんのご応募有難うございました。

