

LaLaTerrace News

LaLaテラス南千住

LaLa Family's **なるほど** セレクション!

今回のお店は

上 角上魚類
新潟県 寺泊港

1F リブレ京成内 角上魚類
Tel.03-3803-8371

2F ザ・ダイソー
Tel.03-5604-0451

ザ・ダイソーの商品で『旬の魚で作り置き簡単レシピ』

便利グッズを使えば野菜などの下ごしらえがラクチン♪さらに「角上魚類」の下処理サービスを活用すれば、手間なしの簡単おいしいレシピが出来上がります!

ラクチン! 保存には耐熱ガラス食器!
食器に移さずにオープンや電子レンジで温められてとても便利!
●耐熱ガラス食器(800ml)/各330円(税込)
[JAN:4549131634600]

材料 (4人分)
●**鮭のムニエル**
・鮭…3切 ・塩…適量
・こしょう…適量
・小麦粉…適量
・バター…10g
・レモン(輪切り)…1/2個
・植物油…大さじ1
●**タルタルソース**
・玉ねぎ…1/8個
・ピクルス…2本
・ゆで卵…2個
・マヨネーズ…大さじ4
・塩、こしょう…少々

鮭のムニエル~タルタルソース添え



ムニエルの作り方

- ①鮭は3等分に切り、塩、こしょうをして5分置き、水気をふいて小麦粉を全体にまぶす。
- ②フライパンに植物油を熱し、バターを加えて溶かし、皮目を下にして入れ、弱火で焼き、焼き色がついたり返し、レモンも加え、反対側も焼く。

タルタルソースの作り方

玉ねぎ、ピクルス、ゆで卵はみじん切りにして、調味料を加え混ぜる。

いづれのレシピも
冷蔵保存 3日間



ラクチン! みじん切りは **野菜チョッパー**が便利!

ハンドルをプッシュするだけでみじん切りが出来る!



●野菜チョッパー/330円(税込)
[JAN:4549892357503]

鮭の和風彩り野菜あんかけ

作り方

- ①鮭を一口大に切り塩、こしょうを振り、片栗粉を薄くまぶし、フライパンに植物油を熱し、鮭を両面焼き、保存容器に入れる。
- ②小鍋にだし汁を入れて、薄切りにした玉ねぎ、細切りにんじん、小さめ口ほぐしたまいたけを加え煮て、(A)を入れ、一煮立ちさせ、水溶き片栗粉を少しずつ加え、とろみをつける。
- ③保存容器にあんをかける。

材料 (4人分)
・鮭…4切
・塩、こしょう…少々
・片栗粉…適量
・玉ねぎ…1/2個
・にんじん…1/3本
・まいたけ…1袋
・植物油…大さじ1
・だし汁…200ml
(A)しょうゆ…大さじ2
(A)砂糖…大さじ1
(A)みりん…大さじ1
・水溶き片栗粉…適量



ラクチン!

具材が散らないせんぎりピーラー



●具材が散らないせんぎりピーラー/110円(税込)
[JAN:4549131635799]

5WAYスライサーセットで時短!



●5WAYスライサーセット/440円(税込)
[JAN: 4549892357527]

ラクチン!

強力!皮むき手袋で楽々準備!



●強力!皮むき手袋(右手用・左手用)/各110円(税込)
[JAN: 4984355154945]

ラクチン!

万能調理スプーンミニが大活躍!



●万能調理スプーンミニ/各110円(税込)
[JAN: 4549131865141]

ラクチン!

頼れる魚のプロフェッショナル!



対面身卸しでその場でさばく
一尾まるごとで並べられた魚を、お客様の求める料理に合わせてさばきます。

魚の下準備は角上魚類におまかせ!



切り方も処理もおまかせ
切り身だけでなく、アラや肝などもご要望に応じて調理しやすく切り出します。

毎月第4水曜日は
「角上の日」
全品**10%OFF** ※12月は除く

※掲載画像はイメージです。 ※表示価格は消費税を含んだ総額表示です。 ※商品は数に限りがございます。品切れの際はご容赦ください。 ※掲載内容につきましては、都合により変更になる場合がございます。 ※販売期間および金額は事前の予告なく変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。



LaLaテラス南千住
キャラクター ララハちゃん

人と地球がともに豊かになる社会をめざして
&EARTH

三井不動産
MITSUI FUDOSAN

Copyright Mitsui Fudosan Retail Management Co., Ltd. All Rights Reserved.

秋のイチオシグルメ

LaLaテラス南千住

Lalaテラス南千住で秋の味覚を堪能しよう♪

里芋と生姜風味の和風をぼろあんでどこか懐かしい味が楽しめるコロッケです。お子様から大人まで幅広い世代にオススメです!

里芋の生姜風味そぼろあんかつ

1ヶ 194円 2ヶ 351円



さぼてん人気のアイテムと季節の定番大粒のカキフライのお得な組み合わせ、ご家族でお楽しみください。

さぼてん季節のおすすめパック
(特選やわらかヒレかつ1枚/カキフライ4個/エビフライ1本/北海道コロッケ1個)

1,500円

新さぼてん 1F とんかつ新宿さぼてん
Tel.03-5810-9048

さっくり揚げた広島産の牡蠣を、醤油麹と甘酒を合わせた、特製の麵だれでからめました。味に深みのある麵だれと、牡蠣の濃厚な旨味をご堪能ください。

八丁味噌で深みのある味わいに仕上げた、特製の赤味噌スープで、牡蠣と野菜をじっくり煮込んだお鍋です。刻み柚子の香りを加えてお召し上がりください。

かきの醤油麹炒め定食 890円

かきの赤みそ煮込み定食 980円




かきの醤油麹炒め定食 890円

かきの赤みそ煮込み定食 980円

大戸屋 2F 大戸屋ごはん処
Tel.03-5811-5531

ビターなコーヒーホイップとコーヒー餡の甘さが絶妙なおいしさです! もっちりぎゅひ入り!!

北海道産かぼちゃのなめらかでクリーミーなクリーム入り!

珈琲あんぱん 240円 244円

パンプキンプリン 200円 203円




BAKERY CAFE ANTENDO 1F アンテンドウ
Tel.03-6806-6722

香味野菜とスパイスが香る肉汁あふれるジューシーな一品です。

フライドチキン 1枚 213円

11/1(日)発売



日本一 1F 日本一
Tel.0120-0147-21

160円(税抜)以上のパイ・マフィン・ちぎりパンの中から好きな1個とスープのセット。スープは、「クリームチャウダー」と「ミネストローネ」からお選びいただけます。

ミスドゴハンスープセット 500円 509円

1F ミスタードーナツ
Tel.03-5850-1072



今だけお得な大サービスセットをぜひ!

大サービスセット (50貫) 2,700円 → 2,160円

通常価格より540円お得です!



くら 2F 無添くら寿司
Tel.03-5604-1610

定番カルビ・ハラミ・ロースを始め、さまざまな料理を10分間食べ放題! 肉質と価格に自信あり! お肉問屋直営だからこそできます!

焼肉食べ放題 3,278円 → 2,948円

11/13(金)まで

110分制(L.O.40分前) 【受付時間】11:00 ~ 20:30
※シニア(65歳以上): 2,728円(税込) / 小学生: 1,639円(税込) / 園児以下: 無料

おもに亭だからできる、スーパー弁当! 1ポンド弁当のボリューム体感すべし!

焼肉弁当 1,620円 972円 648円

【期間限定】お持ち帰りお弁当始めました!




焼肉 おもに亭 2F 焼肉 おもに亭
Tel.03-3806-4129

スパイスたっぷりの本格的な台湾流 鶏の唐揚げです。

台湾大鶏排 (ダージーバイ) 702円 715円

【Mサイズのみ】

ホットもあり! (Mサイズのみ)

黒糖とミルクを使用したラテ。甘党にはたまらない! また飲みたくなる一品!

御黒堂タピオカ「黒糖ラテ」 604円 616円 712円 726円




御黒堂 YUNIQUE 2F 御黒堂
Tel.03-5811-8555

※掲載画像・イラストはイメージです。 ※表示価格は消費税を含んだ税額表示です。 ※商品は数に限りがございます。品切れの際にはご容赦ください。 ※掲載内容につきましては、都合により変更になる場合がございます。 ※販売期間および金額は事前の予告なく変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。



LaLaテラス南千住
キャラクター ララハちゃん