

春のかき揚げ メニュー

ねぎと小海老のかき揚げ



ねぎをたっぷりと使用し、小海老を加えることで香ばしさが加わり、あとを引くおいしさに。ご飯にもぴったりです。

あさりと水菜のかき揚げ



旬のあさりと水菜のかき揚げです。あさりの旨味と野菜の甘味がベストマッチ。暖かい麺類のお供や、おつまみにも。

筍と三つ葉のかき揚げ



春を代表する食材の筍を使用しました。歯ごたえのある筍と、こちらも春が旬の三つ葉の香りが楽しめます。

菜の花とコーンのかき揚げ



春らしい彩りに仕上げました。菜の花のほろ苦さと、玉葱とコーンの甘味が相性抜群なサクサクかき揚げです。

<https://kurihara1993.com/pages/175/#block1021-37>

株式会社 クリハラ
〒370-0134

群馬県伊勢崎市境島村3022番地

TEL:0270-74-9231 FAX:0270-74-9331

MAIL:kaihatsu@kurihara1993.com

<https://kurihara1993.com/pages/243/#block1391>



ここから
全ての
手順書が
見られます。

