



地図内の小さな赤い矢印は、各番号の付いた写真を
撮った場所と方向になります。



ブロックにある上の看板が目印です

や菜や

營業時間 11:00~14:00
18:00~22:00

大井 悟子

小林市南西方1797-3
電話 0984-22-0831 おやさい
携帯 090-4776-1876

や菜やの玉葱ドレッシング を使った料理レシピ

サウダだけじゃ～もったいない
ぜひ、お試しあれ



豚肉ソテー

材料

豚肉（鶏肉・魚でもOK）

塩こしょう

玉ねぎドレッシング

作り方

- ① 豚肉に塩こしょうをしてフライパンで焼く
- ② 焼いた肉を皿に盛りつける
- ③ ①のフライパンに玉ねぎドレッシングを入れ温まったら肉にかける



オイルサーディンパスタ

材料

パスタ・エリンギ・シメジ・マッシュルーム

オイルサーディン・黒こしょう・塩こしょう

玉ねぎドレッシング

作り方

- ① キノコ類は食べやすい大きさに切り、オリーブ油で炒め、塩こしょうする
- ② ①にオイルサーディンと玉ねぎドレッシングを加える
- ③ ②にゆでたパスタとゆで汁少量を加える



野菜と魚介の和え物

材料

お好みの野菜（レタス・ピーマン・きゅうり・赤キャベツ 等）

お好みの魚介（イカ・ホタテ・タコ 等）

玉ねぎドレッシング

作り方

- ひと口大に切った野菜、塩もみして水気を切ったきゅうりと、ボイルしたお好みの魚介を玉ねぎドレッシングで和える



人参サラダ

材料

人参・シーチキン・マヨネーズ

黒こしょう・塩こしょう

玉ねぎドレッシング

作り方

- ① スライサー等で千切りにした人参を塩もみする
- ② 人参は水気を切り、シーチキン・マヨネーズ、塩こしょう・玉ねぎドレッシングを加え、全体がなじむように混ぜる
- ③ 皿に盛りつけ、黒こしょうをふる



プチトマトのナポリタン

材料

パスタ・プチトマト・ピーマン・玉ねぎ・キノコ

ベーコン・黒こしょう・ケチャップ・粉チーズ

玉ねぎドレッシング

作り方

- ① 野菜とベーコンを炒め塩こしょうする
- ② ケチャップ・玉ねぎドレッシング・粉チーズ、プチトマトを加える
- ③ 別途でゆでたパスタと少量のゆで汁を加え、水分が程良くなったら皿に盛りつけ粉チーズをふる

その他

○ 卵かけごはん

○ オムライス

○ ライスサラダ

○ タルタルソース

等 いろいろ使えます

お試しください！

食事にお越し下さるお客様へ

食材の質にこだわり、心を込めてじっくり調理をすることはもちろんのこと、その料理をお客様の前にお出しするときに「一番美味しく頂けるよう、お客様の来店時間に合わせてご用意させて頂くことを心がけています。そのようなことから、当店は「完全予約制」にさせて頂いております。「大事なお客様へ 私たちができる最高のおもてなし」をしたいのです。不便に感じられるお客様もいらっしゃることは思いますが、今後ともご理解をお願い申し上げます。