

Merry Christmas

今年もサンタがやってくる



和菓のお山モンブラン
3,700円

今年も夢たまごではひとつひとつ心を込めた
手作りケーキをご用意いたします!
ご家族やお友達、大切な方と過ごす
クリスマスのひととき
夢いっぱいのクリスマスケーキで
演出してみませんか?

生クリーム
5号 3,550円

Xmasの可愛い箱や瓶に詰めた
焼き菓子もおススメです

菓子工房 夢たまご TEL.0465-22-2388

小田原市板橋178
営業時間/10:00~19:00
定休日/火曜日(不定休有り) P有り(3台)
アクセス/箱根板橋駅から箱根方面へ徒歩2分
国道1号線ビーパークサン向かい
<http://ameblo.jp/cake-yumetama/>
<http://www.0465.net/omise/yumetama/>



フレッシュで軽い食感
長年守り続けてきた製法
程の樹のこだわりが
いっぱい詰まった
クリスマスケーキが
今年も登場!
美味しい笑顔をお届けします!

プレミアムショート
Xmasドゥーブルフロマーゼ
モンブラン
フッシュドノエル
Xmas白生クリーム
キャサリンシロロフロランパンケーキ
ムールソーダ
Xmasドミ

西湘菓子工房 程の樹
TEL.0465-36-8838
小田原市曾比2209-1 <http://ameblo.jp/kashinoki-shiwase/>
営業時間/9:30~19:30 定休日/水曜日 P有り(8台)
アクセス/小田急線板橋山駅から南足柄方面へ徒歩7分 黄色い建物

もうすぐクリスマス!
プレゼントしてもらいたいもの、あげたいもの、もうお決まりですか?
ANGEからのご提案、参考にさせていただいたら嬉しいです。
今年も皆さまにとって
良いクリスマスがきますように♡

MARUJOY BOOKSTORE



たくさんの可愛いグッズに囲まれた楽しいお店、
ブックストアにはクリスマスプレゼントにぴったりの
商品もいっぱい!今年のイチオシは「靴下サブリ」。
特別な技術と細み方でこれまでよりグッと暖かい靴
下&レッグウォーマーの登場!昨年大人気で、品切れ
したヒット商品!喜ばれること間違いナシです!

靴下サブリ
・まるでこたつ
足首ウォーマー
1,500円(税別)
・まるでこたつ
ソックス
1,800円(税別)

TEL.0465-45-0303
小田原市中里208 ダイナシティウエストモール1F
営業時間 10:00~20:00
<http://www.marujoy.co.jp/shop-list/bookstore/>

箱根の大自然の中
冬の澄み切った空気の中で
夕暮れ直後に打ち上がる花火は
とても幻想的。
今年のクリスマスは
箱根の花火を見に行きませんか?

芦ノ湖トワイライト花火

12月 24日(月・祝)・25日(火) 17:15~(予定)
会場:芦ノ湖元箱根渡
お問い合わせ:TEL 0460-85-5700(箱根町総合観光案内所)

Rufuran Bijou

ルフラン ビジュ

クリスマスSALE 12月25日まで
50%~20%OFF ※一部除外品有

任せて安心
地元の専門店

修理価格(税別)
・ジュエリー&アクセサリの
修理やリフォーム
・工房併設・鑑定資格者在职

ネックレス
・ネックレス切れ 500円~
・ロー付け加工 2,100円~
・真珠ネックレス糸替え 1,500円~
・天然石ブレスのゴム替え 500円~
指輪
・サイズ直し基本料金 2,100円~
・新品仕上げ 2,200円~

TEL.0465-45-0445
小田原市中里179-13
営業時間 10:00~19:00
定休日/水曜日
駐車場/5台

新成人のお祝いに
First Pearl ファーストパール
~大人の女性の必需品~
お手ごろ価格から花珠真珠まで
幅広くご用意しております。

真珠ネックレス(ピアス又はイヤリングセット) ¥109,000(税別)
→クリスマスセール特別価格 ¥59,800(税別)

ルフランビジュのHPや
ブログにてお得な最新情報
を随時更新しています!

おうち de クリスマス

かんたんレシピ

Merry Xmas

カプレーゼ

材料
ミニトマト
モzzarellaチーズ(ひとくちタイプ)
パルメザン(生の葉)
塩
粒コショウ
オリーブオイル

作り方
①ミニトマトは半分に切る
②トマトとモzzarellaチーズを同量程度、
器に入れてパルメザンを彩りよく散らす
③塩と粒コショウを適量ふりかけ、仕上げ
にオリーブオイルを回し掛ける

*大きなトマトと大きなモzzarellaチーズ
を使う場合はスライスして、平らなお皿に
交互に盛り付ける

野菜のポタージュ

材料
人参 1/2本
じゃがいも 2~3個
玉ねぎ 1個
キャベツ 3~4枚
コンソメ(固形) 2~3個
水カップ 4杯
サラダ油 適量
バター 少々
塩 適量

作り方
①鍋にサラダ油とバターを熱し、
くし切りした玉ねぎをしんなり
するまで炒める
②①に一口大にした他の材料を
追加してさらに炒める
③水とコンソメを入れて20分~
30分煮込む
④野菜が柔らかくなったら塩で味
を調節して、火を止め冷ます
⑤あら熱が取れたらミキサーにか
けて鍋に戻し、もう一度火にか
けて出来上がり

簡単オードブル

作り方
アルミカップに餃子の皮を
敷いてトースターで焼いた
お皿に、ブロッコリー、ゆで
卵、じゃがいも、エビなど好
きな具材を乗せて、マヨネ
ーズやミートソースで味を付
ける

作り方
ソーセージ、ミニトマト、クリーム
チーズ、きゅうりなど好きな具材
をお弁当用のかわいい棚板に順
番に刺して出来上がり

*きゅうりは長いままピーラー
で薄くむき、じゃばらにたたん
で刺す

チーズディップ

材料
クリームチーズ 100g
玉ねぎみじん切り 1/4個
ツナ缶 1缶
塩コショウ 少々

作り方
①玉ねぎのみじん切りはガーゼに包んで水にさらしておく
②クリームチーズをやわらかくなるまで練って、
①の玉ねぎとツナ缶を入れて混ぜる
③塩コショウで味を整えて、ラップなどで小分けに包み、
冷蔵庫で冷やす