炭火焼肉ホルモン酒場 仙次郎 senjiro 粕

鮮度にこだわった七輪の味。

MENU

焼物3点盛	880円
名物辛ホルモン	580円
やみつきハラミ	580円
仙ちゃんカルビ	780円
もち豚シロコロ	580円
牛すじ塩煮込み	580円

＜おまかせコース＞
2,500円・3,500円・4,500円
※ご希望に応じ ご相談承ります

＜飲み放題（2時間）＞
1,500円（生ビール・焼酎・サワー・ウイスキー・梅酒・カクテル・ソフトドリンク他）
2,000円（プレミア焼酎・日本酒各種などぜーんぶOK！）
※各種宴会承ります。2名様より最大60名様まで（要予約）

ホルモンはもちろん、焼肉をリーズナブルに美味しくいただくならココ！七輪で焼くお肉は鮮度抜群で格別な味。その上、おつまみメニューや飲み物の種類も豊富！
宴会はもちろん、ご家族連れでもOK！オープンキッチン前の落ちついた雰囲気のカウンターでは「焼肉デート」もオススメ♪お仕事帰りにサクっと寄れちゃう気軽さも嬉しい、注目のお店です！

安くて旨い「仙次郎」がおしゃれ横丁にOPEN！

炭火焼肉ホルモン酒場 仙次郎
Tel.0465-44-4160
小田原市栄町2-1-21 2F
営業時間 17:00～24:00
定休日 月曜日
http://senjiro.com

小田原駅 東口 東通り セブンイレブン ベルジュ

ANGEクーポン
5,000円以上のお会計より
・ご宴会のお客様 飲み放題 2,000→1,500円に！
・フリーのお客様 お会計より 10%OFF
※他のクーポンとの併用はできません
有効期限：2012.11.12

食の秋、旬な秋をお届け致します

10月・11月は沖縄フェア実施中！

秋の宴会コース 2時間飲み放題付（税込）

とりあえずコース 4,200円
和豚もちぶたのしゃぶしゃぶ（温製か冷製をお選びになれます）
前菜3種盛り（さつま豆腐、里芋田楽）
朝どれ鮮魚3種盛り（天然物）、スモークサーモンのサラダ
マグロカマの塩焼き、天麩羅3種盛り、秋のきのこと銀杏の混ぜご飯

当店おすすめコース 4,700円
和豚もちぶたのしゃぶしゃぶ（温製か冷製をお選びになれます）
前菜3種盛り（さつま豆腐、里芋田楽、えのきと菊花の三杯酢）
朝どれ鮮魚4種盛り（天然物）、スモークサーモンのサラダ
マグロカマの塩焼き、天麩羅3種盛り、秋のきのこと銀杏の混ぜご飯

◇その他各種コースもございます。詳しくはHPをご覧ください。

朝どれ鮮魚の刺身と沖縄料理 旬十風
正社員募集中！
Tel.0465-47-7181
小田原市鴨宮25 ※鴨宮駅北口おりて目の前！
営業時間：17:00～24:00（L.O.23:30）
定休日：不定休 ※各種クレジットカード対応
http://r.gnavi.co.jp/p776600/
コース詳細は▲こちらから

ANGEクーポン
ANGEを見て4,700円以上の宴会コースご予約のお客様
10名様以上で1名様お食事代無料！
※他のサービスとの併用はできません
有効期限 2012.11.12

美味しいものは全部 銀座ライオンにおまかせ！

GINZA LION 銀座ライオン

小田原駅から徒歩1分。200席の広々とした店内は、落ち着ける個室も見晴らしの良い団体席も充実しています。
おすすめはバラエティ豊かでとってもお得なパーティプラン！飲み放題付きも各種ございます。お気軽にご相談ください！

ビアレストラン 銀座ライオン
Tel. 0465-23-6665
小田原市栄町2-1-2 箱根登山ベルジュ7F
営業時間 11：00～22：00（日・祝／～21：00）
定休日 不定休
http://r.gnavi.co.jp/g131200/

小田原駅 東口 お城通り 東通り ライオン ベルジュ7F 中央通り 銀通り ダイヤ街 エポ・アプリ

ANGEクーポン
お会計より 10%OFF
※割引上限5,000円 ※現金のみ
※他券との併用はできません
有効期限：2012.11.12

小田原駅からスキップ3分♪ この秋COOはおかげさまで5周年！

忘年会、早期予約開始！
幹事さんのワガママとことん聞いちゃいます♪
週末の予定はお早めに！

＊パーティーコース＊
（2時間飲み放題付）
4,000円～
お料理内容はお電話にてご相談承ります。
＊20名様より貸切可能。
＊飲み放題30分延長1,000円（お一人様）

5周年ありがとう企画！
10/15(月)までにご来店のお客様♥
素敵なプレゼントが当たる抽選にご参加いただけます♪

アルバイト募集中！
COOで楽しく働きませんか？

半地下に見えるおしゃれな雰囲気に誘われて、つい寄ってみたくなるお店。居心地バツグン！種類豊富なお酒はもちろん、手作りの料理はどれをチョイスしても美味しい！と評判。仕事帰りに思い立って寄るのもよし、仲間とワイワイ楽しむもよし、どんなシーンにもぴったり♪
おひとり様だって大歓迎！きっとお気に入りのお店になること間違いなし！5周年を迎えたCOOはますます元気です!!

カフェレストラン COO
Tel.0465-24-2208
小田原市栄町2-7-10ホテルとざんビルB1
営業時間 月～金16:00～25:00
土・日11:30～25:00
不定休 ＊お休みの予定はH.Pをご確認ください
http://www.0465.net/omise/coo/

小田原駅 東口 東通り セブンイレブン ベルジュ ★COO ローソン 栄通り 喫煙OK!

ANGEクーポン
パーティーコース ご予約のお客様（お一人様につき）
200円OFF!
※他のクーポンとの併用はできません。
有効期限 2012.11.12

くいもの屋 わん 秋の味覚勢ぞろい!!

甘シャキえのきの肉巻き串
松茸の釜炊き雑炊
広島産殻付牡蠣の蒸し焼き
牡蠣フライ
山伏茸とハタケシメジの天ぷら
生の生ハムと松茸の生春巻き

＊宴会最大人数60名まで＊
ご予約はお早めに！
（2名様より個室ございます）

宴会コース 全て2時間飲み放題付き！ さらに 金・土・祝前日を除く日曜日～木曜日なら
遊コース7品 3,500円 ▶30分延長サービス！
楽コース8品 4,080円 ▶1時間延長サービス！
縁コース9品 5,080円 ▶時間無制限!!
ご予約時にお申し付けください

くいもの屋 わん小田原店
0465-21-0404
小田原市栄町1-2-11 みのやビル2F
営業時間
平日 17:00～25:00
金・土・祝前日 17:00～27:00
無休

至熱海 小田原駅 至横浜 交番 東口 ベルジュ わん★

ANGEクーポン
お会計より 10%OFF! または 宴会コース10名ごとに1名分サービス！
※1グループ1枚限りご利用可 ※割引上限3,000円
※ご着席の際にご提示下さい（会計時・清算後はご利用いただけません）
※他券との併用はできません ※小田原店のみ有効です
有効期限：2012.11.12

第7回 ♥ANGEケーキ教室♥

8/30(木) 川東タウンセンターマロニエにて、ケーキ屋さんのご協力のもと第7回ANGEケーキ教室が開催されました！今回も大好評！たくさんのご応募の中から当選されたみなさんでとても楽しい雰囲気の中、2種類のお菓子を作りました。
来年も開催予定です！ぜひお楽しみに！

戸丸シェフ 江原シェフ 仁結シェフ 豊岡シェフ 草間シェフ

ほうじ茶ゼリー 4個分

＊アレンジ＊ ほうじ茶の代わりに紅茶で作っても美味しいです！

材料

ほうじ茶	14ｇ
水	400 cc
グラニュー糖	54ｇ
パールアガー	16ｇ

つくり方

1. 水を沸かし、ほうじ茶に加え、茶葉をこす。
2. グラニュー糖とパールアガーをよく混ぜる。
3. 鍋に1のお茶と2を入れ火にかける。
4. 冷蔵庫で冷やし固める。
5. 好みでトッピングをする。

くるみクッキー 16個分

＊アレンジ＊ くるみの代わりに白ゴマと塩少々を入れきな粉に粉砂糖を加えたものをまぶしても美味しいです！

材料

くるみ	25ｇ
無塩バター	50ｇ
粉砂糖	12ｇ
薄力粉	60ｇ
バニラオイル（あれば）	
粉砂糖	30g
（仕上げにまぶす）	

つくり方

バニラオイルがあればここで入れる。↓

1. くるみは空焼きして刻んでおく。
2. バターを室温でやわらかくして粉砂糖を加えよく混ぜる。
3. くるみと薄力粉を加え、粉がわからなくなる位混ぜる。
4. まとめてラップで包み、冷凍庫で約30分冷やす。
5. 分割して手で丸める。
6. 170℃のオーブンで15分～20分焼く。
7. オーブンから取り出し冷ます。
8. あら熱がとれたら粉砂糖をまぶす。

講師としてご参加いただいた小田原市内ケーキ店のオーナーシェフ
樫の樹 草間シェフ・きゃとるふぃーゆ 戸丸シェフ・スウィートベリー 江原シェフ
プティタプティ 豊岡シェフ・夢たまご 住吉シェフ（順不同）

レシピ提供 菓子工房夢たまご住吉知子シェフ