

岡山県産ミニトマトフェア

岡山県笠岡市の株式会社 SARA (サラ) から、こだわりの
プラムトマトがたくさん届きました〜♪

皮が柔らかく、果肉たっぷりの味わいを楽しむ新感覚、
お子様にも人気のトマトです。

ももてなし家では、さらに美味しく食べられるよう
スペシャルレシピをご用意！ぜひこの機会にお試しください。

※仕入れにより内容・品種が変更になる場合がございます



グラスミニトマト

500円

しっかり冷やしたミニトマト、
まずはそのものの味を
楽しんで。

クルードスパゲティ式めん ミニトマトとピーチポークの スパゲティ

1,200円

岡山県民のソウルフードのソフト麺を、
ミニトマト、ピーチポークのバラと
一緒に炒めました。上から散らした
フレッシュバジルの香りを
楽しんで♪



ミニトマトの カプレーゼ

680円

自家製の粒マスタードソース
であえたシンプルなカプレーゼ。
ミニトマトの甘みと酸味が
モッツアレラに合います。
バジルを添えて。



ミニトマトの シーザーサラダ

1,000円

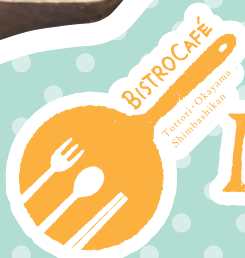
大きく切ったベーコンとミニトマト、
クルトンを水耕野菜にのせて
シーザーサラダに。食材を贅沢に
大きくカット、とつても
食べ応えがあります。



ミニトマトの 鉄板ジャーマンポテト風

1,000円

ミニトマト、フライドポテト、
角切りベーコン、バジルを炒めました。
味はシンプルに塩胡椒！
胡椒を強めにきかせた
ビールに合う逸品です。



Momotenashiya

ももてなし家

※画像はイメージ、価格は税込です