



嵐山グランマルシェのご連絡

※裏面もお知らせあります。



LINE 公式アカウント ☎080-4820-4008 大島 8/18 記 ホームページ

次回 8月24日(土) 午前11時~午後4時

【前回 8/10 のグランマルシェ商品ピックアップレポート】

8/24 開催の品揃えは「前日Instagram」と「当日午前 LINE 公式アカウント」でお知らせします。

そこから取り置き等ご連絡いただけます。

■**フルーツ**:「生プルーン(長野)」1P590「ハニーグローパイナップル」1P200
「バナナ」1房 200「桃(長野)」280

■**青果(中央市場仕入)**:「大和ルージュ(赤スイートコーン)」300「スイートコーン」300「セロリ」180 「ダビデの星オクラ」100 「かぶ」130 「しめじバラ」1p30「レタス」1玉 250「柿の木茸」100 など色々

■**青果【無農薬有機】**:「いちじく」150「万願寺唐辛子」1P200「トマト」120「鷹ヶ峰甘唐辛子」1P90「白なす」260「バターナッツかぼちゃ」480「プッチーニかぼちゃ」160「千両茄子」80「パプリカ」120「ミニ玉ねぎ」30「栗かぼちゃ」190「サラダズッキーニ」70 など

■**総菜**:「自家製梅とひじきの炊き込みご飯」280「寒干大根たまり漬」80「オムライス」450「エアフライ野菜コロッケ」「エアフライ栗かぼちゃコロッケ」100「自家製ケールチップス」100「自家製ドライフルーツ」100「イカきざみハンバーグ」450「綾瀬の生ソーセージ」650

■**精肉**:前日カット真空! A5黒毛和牛厳選お買い得ご奉仕 若鳥胸肉カット 200g)130「国産豚切落」350

■**鮮魚**:前回の目玉「金華サバ」580「ぬかニシン」250
「コシナガマグロ」刺身切身「活メ天然ぶり(境港)」刺身切身「ブリカマ」250 / 「天然スズキ(淡路)」刺身260「活あわび刺身」1P280「紋甲イカゲソ」1P390「真鯛刺身」
「紋甲イカ刺身」「天然スズキ(淡路)」刺身260 / 「刺身6種盛」890「刺身一人前盛」450(あわび・天然ぶり・天然スズキ・真鯛・コシナガマグロ・紋甲イカ)「鹿児島産日本うなぎ蒲焼」1尾 1700「高級サバー夜干」680「釜揚げしらす」180「鮎丸魚」290「沖縄もずく」180 など色々



※厳選お菓子、地域のベーカリーさんのパン、小林の元気の機密兵器など、お客様推薦、スタッフが元々愛用の食品や試食セレクトした食品色々。

炭焼き無料デス。お庭や室内で食事、昼飲みOKデス!(^^)!お酒増えましたエビスビール 300 ギネスビール 380 希少焼酎芋の「魔王」麦の「兼八」日本酒「黒龍」「満寿泉」「八海山スパークリング」「春鹿(原酒)」なつかしらムネ 150 100%フレッシュフルーツジュース 150 など色々。※モナンシロップのかき氷 200



ホームページ



Instagram

嵐山グランマルシェお知らせあれこれ

1)「五山の送り火見る会」8/16 盛大に開催

8/16 金17時～恒例の「五山の送り火見る会」を開催しました。定員 25 名ですが 70 名様ご来館いただきました。写真はホームページのコラムでご紹介します。



2)和牛スペシャルハンバーグ再入荷します！！

抜群に美味しいのが定着した「和牛スペシャルハンバーグ」宝塚の「逸見シェフ」の事情でお休みでした。次回から「和牛スペシャルハンバーグ」入荷します。嵐山グランマルシェのレシート(2000 円以上)を3枚で「このハンバーグ」がもらえます！とてもハッピーになれるので、お手数ですがレシートをキープお願いします m(_)_m

3)炊込みご飯などお休みのかわりに商品企画いろいろ

前回仕入れから取引各業者にお米の在庫がなく、当面入荷未定とのこと。嵐山グランマルシェの「自家製炊込みご飯」等のお米関係 8/24 はお休みすることになりそうです。急遽生産地に直接問合せ中。増税メガネがアメリカから「米と牛乳をもっと輸入しろと言われ国産米はこの有様。あほかと。「乳牛1頭殺処分したら15万あげる政策」やからしたりです。どうかしとるとしか言いようがないです。「外国の話はええから国民がよくなるように頑張らんとあかんで」とかええ年ぶっこいたオッサンに言わなわからんか！と…入荷未定商品などが多発中です。しかし！嵐山グランマルシェは負けません！美味しくって栄養豊富で体に良いお買い得な新商品をどんどんみつけてきます。スタッフ大好き手に入りにくいインドお菓子「ソアンパプティ」。幻の日本酒「黒龍」。「金華サバ」。岐阜の農園が作っている「トマトジュース」等々。

4)ガーデンBBQ、アイスもはじめようかと

能勢のいちご農家自作の無添加いちごソースが抜群に美味しくって、アイスにそれをかけて食べてもらえるように無添加のアイスを次回から出せるように動いています。

「五山の送り火見る会」でトライアルしたのですが、お客さんが自分の好みに和牛を焼いて食べられる「焼肉屋さんスタイル」、グランマルシェ4階で提供されているたこ焼きパーティセットのスマール版「自分で作るたこ焼きセット」なども好評だったので普段もお出ししたいなど。「五山の送り火見る会」でトライした「自家栽培バジルのピザマルゲリータ」(ピザ焼き用のレンジを導入)も普段実施検討中です。摘みたて新鮮バジルの香りがもう抜群によくって、作っていて魅了されちゃいました。

嵐山グランマルシェが仕入れている和牛は、大ヒット「和牛スペシャルハンバーグ」逸見シェフに紹介していただいた神戸の業者さんからのものです。品質(最高ランク A5)なのにコストパフォーマンスが抜群！国産牛の交雑牛や経産牛とは違って「柔らかい」「香りがよい」「脂がもたれない」「味がしっかり濃い」のが特徴です。「総入歯でも食べられる」とお客様のお墨付きです。



いつもご利用ありがとうございます。