

毎月テーマを変えてスタッフが一言ずつつぶやいています。お楽しみにしていただけると嬉しいです。

今回のテーマは

母の味

です。



なつかしい母の味は茶碗蒸し、銀だらの煮付け、ひじきと大豆に鶏のササミが入った煮物、鶏のササミの唐揚げ。どちらかと言うと和食が多い家庭です😊
母の料理を食べるとほっとしてあたたかい気持ちになります。
ありがとう🍄🍄

店長 木村 育代



母の味と言っても私の好きな物をよく使ってくれてたと思います。えびグラタンやソースかつ丼、そぼろやチャーシューも最高です!!
母はお肉が全く食べれないのですが、それでも肉料理を美味しく作れるのはすごいと思います。
感謝しています🌟🍄🍄

テクニーク 周東 千幸

お店からのお知らせ

flowerおすすめ! パリ発!!

他では味わえない、バレイヤージュカラー

バレイヤージュカラーをすると🌟

- 髪の毛が立体的に見え、毛流れがきれいに見える。
- 束感や動きが出る。
- 白髪染めに明るめの色を筋状に入れることで白髪が目立ちにくく、華やかさもアップ。
- 初めてのカラー明るすぎず地毛がほんのり明るくなったような自然な感じに。
- 結んだときもアレンジスタイルの編み込みもおしゃれで可愛い感じに💕
- 根元の髪が伸びてきても、染めた髪と新しく生えてきた髪の境目が気になりにくくカラーが長持ち。

バレイヤージュとは? フランス語で「ほうきで掃く」という意味。髪にサツとほうきで掃いたようなカラーリング法。全体に一色で染めるだけでなく、何色もの色を使い、明るさの差をつけ、自然に陰影をつけて美しい毛流れを作り出します。



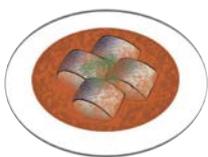
全体1色カラー+
表面バレイヤージュ2色
(写真のカラー)
6,300円+3,150円=
9,450円 (税込)
(カット、シャンプーブロー、別)

他では味わえないバレイヤージュカラーぜひお試しください😊

お手軽レシピ

秋刀魚のトマト煮

- ① 頭とお腹を取ったサンマ2尾は、4等分の輪切りにする。塩胡椒をして、小麦粉をまぶしておく。
- ② 玉ねぎ半個、ニンニク1片はみじん切りにする。
- ③ フライパンにオリーブ油大1を入れ、弱火でニンニクと玉ねぎを炒め、香りがたったら①を入れて焼き色をつける。
- ④ トマト缶半分、コンソメ1個、ケチャップ大1/2、白ワイン 50cc、水 50cc、ローリエを加えて、煮込む。



投稿募集!

皆様からの投稿をお待ちしています。可愛いお子様やペットの写真、オススメのお店など、簡単な記事にお写真を添えてお寄せください。もちろん匿名でも結構です。お待ちしております。詳しくはスタッフへ。

9月のワンさぽって (男の子) 焼き芋大好き♡チロくん



どろぼうかぶりがかうとっても可愛い♡