

さわやかメール

2019年10月10日(木) vol. 455 <http://www.sawayaka-mail.com>

発行部数 11150部 発行所 ASA多摩センター・永山 206-0033 東京都多摩市落合1-20-10
フリーダイヤル0120-165-211 / フリーFAX0800-800-3154

今日はハロウィン仕様の『ウォーカー・ショートブリード』や岩手銘菓『岩谷堂 くるみ羊羹』をはじめ、大人気! 名画シリーズの『メガネケース』やキャットチップスの『アズマ柄マグカップ』、荷物の開梱に便利な『マッキーワーク 2本組』など秋本番の楽しいプレゼントがいっぱい! たくさんのご応募お待ちしております♪♪♪
今月の締切は10月16日(水)です。

南大沢子どもミュージカル『ミュージカル体験レッスン』のご案内

『歌って踊って♪ 子どもミュージカルを体験してみよう!!』

無料体験レッスンのご案内です。ミュージカルの世界を体験しませんか? 一流の先生方、現役の子どもミュージカルの団員とみんなで楽しみましょう。



・日 時: 11月13日(水) 18:00~20:00
・会 場: 南大沢市民センター3F 第一会議室
・費 用: 無料
・持ち物: 動きやすい服装で、上履きを持参ください。
・お問い合わせ TEL: 090-3533-5944(専用回線)

—小中学生の方の参加をお待ちしております。—

緊急告知!

マジックは最高のコミュニケーションツールです。今までの生活に少しでも「マジック」のスパイスを加えてみませんか?

【マジック無料講習会】開催のお知らせ

多摩市社会福祉協議会ボランティア活動等振興助成事業

日 時: 11月2日・9日・16日(各土曜日) 18:30~20:00
場 所: ベルブ永山(視聴覚室)
内 容: マジックの習得と実演・プロによる講習
参加費: 無料/対象: 18歳以上/定員: 10名
講 師: マジックエコー会員・マジシャン雅仙氏
申 込: TEL 050-5864-1758 中山
Mail: suwanoenaga1015@gmail.com

お申込はお早目に…。詳細は10/25号『おしゃべりドットコム』をご覧ください。

インフォメーション

A 大好評! 【第6回手作りビーズ講習会】

秋のおしゃれに…

『ぶつくりカボションのアンティーク風ペンダント』



大きめの「カボションビーズ」を2種類の透かしフレームの上にのせました。ネックレス部分は、スワロフスキーや輝きのあるロンデルなどを順番に通して仕上げます。ヨーロッパな雰囲気を目を惹きます。オリーブ系以外のお色味も当日お選びいただけます。初心者の方もお気軽にご参加ください。

◇日 時: 11月9日(土) 13:00~15:00
◇会 場: セレクトショップミニクル2F フリースペース
◇費 用: 2300円(材料費・講習費含む)
※日頃のご愛顧に感謝して、当店読者の方のご参加に限り、費用の一部を当店が負担させていただいております。

◇申込み締切 定員(10名)になり次第、締め切らせていただきます

毎年好評! クリスマスイベントのお知らせ

B 『X'masコットンでつくるミニリース』講習会

おしゃれで可愛いリースをつくりませんか♡

★日 時 11月30日(土) 13:00~15:00
★場 所 セレクトショップミニクル 2Fフリースペース
★材料費 ¥1000(テキスト・材料費込)
作成用キット2個分と見本用の完成品1個、合わせて3個お持ち帰りいただけます。(持ち物: はさみ) 初心者の方にも丁寧に指導いたします。
★講 師 橋本 敦子先生(唐木田在住)
★定 員 15名(定員になり次第、締め切らせていただきます)

A B 参加ご希望の方は、FAX・お薬書・HPからお申込みください。—お電話での受付も可能です—

申込先 ☎206-0033 多摩市落合1-20-10 ASA多摩センター・永山

A 『第6回 手作りビーズ講習会』係 または
B 『X'mas コットンでつくるミニリース講習会』係

フリーFAX 0800-800-3154 * <http://www.sawayaka-mail.com>

ナビぐるめ 174



ピッツェリア『ラ・パーラ』

多摩市山王下 1-13-6 マンションサザンビル1F
TEL 042-339-7888

営業時間 11:30~14:00(L.O)/17:00~21:00(L.O)
定休日 木曜日・第2水曜日 駐車場あり
<http://www.lapala.com/>
※アサウェブタマに特集記事あり

石窯で焼き上げる本格派ピッツアとナポリの家庭料理が楽しめる人気店。ナポリピッツア協会から世界第206番目の公認加盟店として栄誉ある称号を与えられ、素材から責任を持てるレストランとして「養蚕」や「無農薬野菜」にも意欲的な取り組みを続ける下田オーナーがナビゲートする“秋のスペシャルテ”、今年もじっくりとご堪能ください。

今年も爽やかな秋! そして食欲の秋! がやってまいりました。ラ・パーラは2002年のオープン以来17年目を迎えることが出来ました。心より感謝申し上げます。さて、旬の食材も目白押し! ここに一部ご紹介させていただきます。※メニューは仕入れ次第で変更いたします。



「舞茸のグラティナータ」
檜原村産の舞茸をピッツア窯で短時間焼く事により、ジュシーさと香りが立ちます。仕上げに生ハムをのせて脂が溶けてきた頃が食べ頃です。



「ナスとラザニアのティンパロ」
多摩産の茄子とラザニア、モッツアレラチーズにバジリコを重ね焼きにしています。仕上げはトマトのソースにベコリーノローマチーズです。



「ボルケッタ」
豚肩ロース肉のローストです。お肉の中には、タップリとニンニク、ローズマリーなどを入れてあります。これを薄切りにして、玉葱のピクルス、ルッコラ、セルパチコとサラダ仕立てに。



「ピッツア チッチョリ」
チッチョリとは…豚バラ肉をラードで煮てからプレスされたナポリ名物のハムです。モッツアレラチーズと茸、ルッコラのピアンカ(トマトソースなし)。



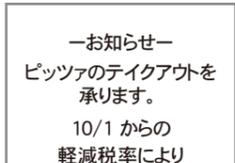
「トマトとインゲンのミスタコルタ」
赤・黄・黒とモロッコインゲンを軽く煮込んでから、色々なショートパスタ(ミスタコルタ)と合わせます。夏の疲れた胃に優しい一品です。



「本日のお魚のアルフォルノ」
こちらはコチという魚です。日替わりの魚をオープン焼きにしてタップリ野菜と共に、レモンとEXオリーブオイルでお召し上がり下さい。



「干しイチジクとブルーベリーのトルタ」
食後のお楽しみドルチェ(デザート)はトルコ産のドライイチジクとブルーベリーで仕上げたタルトです。アーモンドを練り込んでいます。

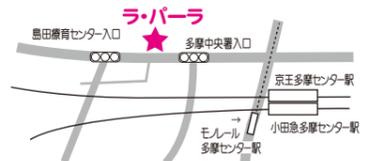


—お知らせ—
ピッツアのテイクアウトを承ります。
10/1からの軽減税率により消費税率は8%です。別途箱代100円(税別)を頂戴いたします。

…おすすめのワイン… (全て税別)

ラクリマクリスティ(カンパニア州・白・辛口)ボトル…¥4,600
アリアニコ(カンパニア州・赤・ミパディウムボディ)…¥4,800
ハウスワイン『ベベネーロ』(赤・白)グラス…¥760
ディキャンタ…¥2,700/ボトル…¥3,690
スプマンテ グラス…¥800/ボトル…¥4,600

★★★ オーナーからのうれしいお知らせ ★★★
【さわやかメール見た!】で「コーヒー又はエスプレッソ」をサービスいたします♪ (11/30まで)



◆10月に入っても季節外れの真夏日が続く、衣替えもままならない毎日が続いていますが、台風18号が通り過ぎ、いよいよ秋も本番を迎えようという予感です。
◆開幕3連勝、いよいよベスト8進出が見えた日本代表チームの応援には、思わず力が入りますね。サモア戦の瞬間最高視聴率はなんと46.1%! 1試合終わると、世界ランクが入れ替わるのも、サッカーと違っていて面白いですね。
◆毎年好評の『じゃがたまセット』、今年も天候に恵まれて、美味しさも抜群!と生産者さんからの声が届いています。北海道北見より元気にお届けします。リピーターさん続出、まとめ買いされる方も多く、「オホーツク産最高級はたて貝柱」も、あわせてお試ください。 所長

BOOKのご紹介

『みんなの漢字』
11月号を20名様にプレゼント致します。

ご希望の方は裏面の応募用紙 またはHPからお申し込みください。

所長より特別プレゼント 応募★NO.1

※購入を希望される方はメッセージ欄でお知らせ下さい。