

行田名物フライの店

ときわ

ときわ

所在地：行田市城南4-10
電話：048-556-3987
営業時間：11:00~18:00
駐車場：3台
定休日：月曜

席数：テーブル 4席
座敷 8席
宴会：不可 貸切：不可
たばこ：喫煙可
送迎：不可



HP：http://www.plus-kun.com/ip/tokiwa.pdf



ときわ オリジナルレシピ 公開!

ご自分でも美味しいゼリーフライが作れます。一度試してみてください…!

材料
おから：じゃがいも(2:1)
+
ネギ&にんじん 等(適量)
+
小麦粉(おからの約1/6)

1. じゃがいもを茹でて皮をむき、なるべく細かくつぶす
2. おからに「バサバサ感」がなくなる量の水を加える
3. 1と2をよく混ぜる
4. 3に野菜を加え、よく混ぜる
5. 下味として、塩を少々
6. 小麦粉を入れ、よく混ぜる
7. 180℃~200℃の油に、小判形に成形したおからを入れ、こんがりきつ褐色に浮いてきたら取り出す
8. 7をソースにくぐらせたら、ハイ、できあがり!!

梅じそ味のフライ

行田の名物「フライ」とゼリーフライ」の店。フライはソース味と醤油味、おすすめは梅じそ味。生地にはもちもち感を出すために米粉を加えるなど、店主のこだわりが。

ゼリーフライは、定番のソース味とオリジナルのちよっぴり甘いカボチャの入ったゼリーフライ。スイーツのようなチョコバナナゼリーフライも人気。その他、焼きそば、とり皮味付け、もつ煮、揚げ物のメンチカツやハムカツのテイクアウトも。

オススメ Menu

■梅じそ味のフライ ■カボチャのゼリーフライ ■チョコバナナゼリーフライ



平成 26 年度
飲食店の逸品発掘事業
【地域内資金循環等新事業開発検討事業】

実施店舗 ときわ
ミヨシ、南国飯店、かねつき堂、相生軒
満る岡、Bistro ふじやま、計 140 店以上

がんばる経営 応援します!
行田商工会議所