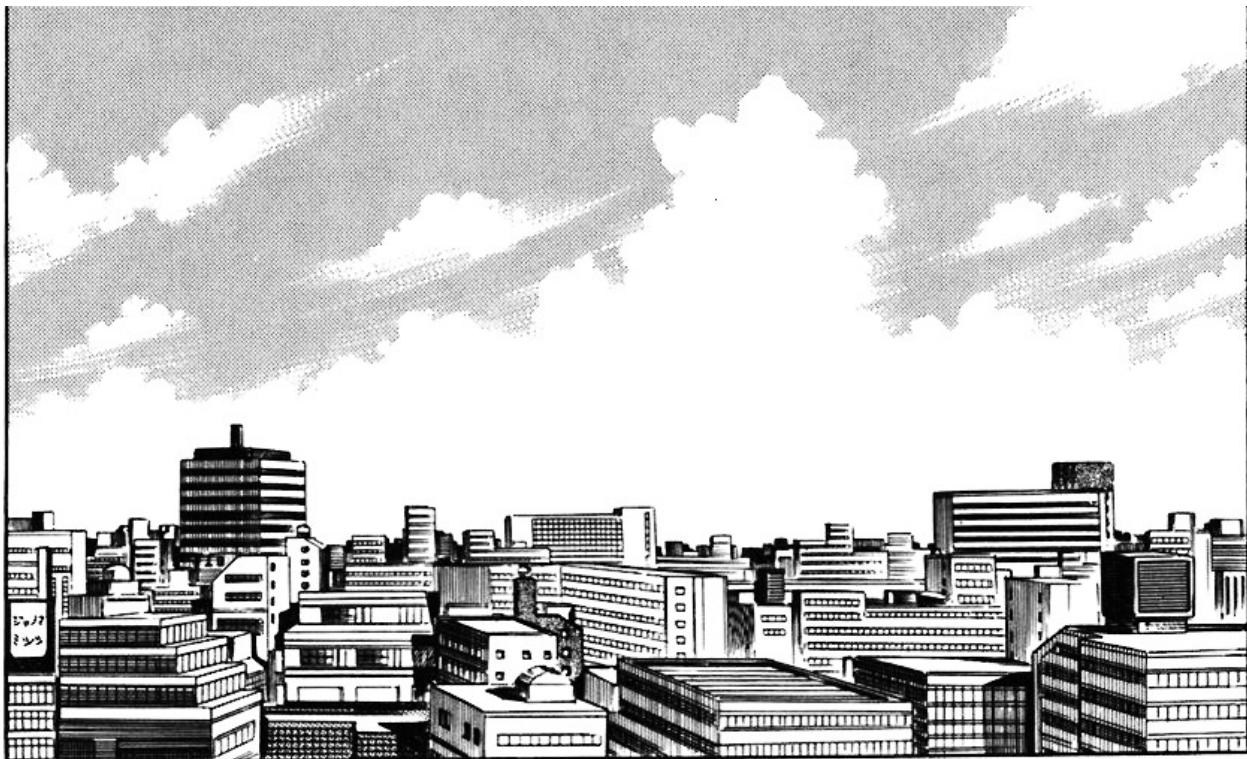


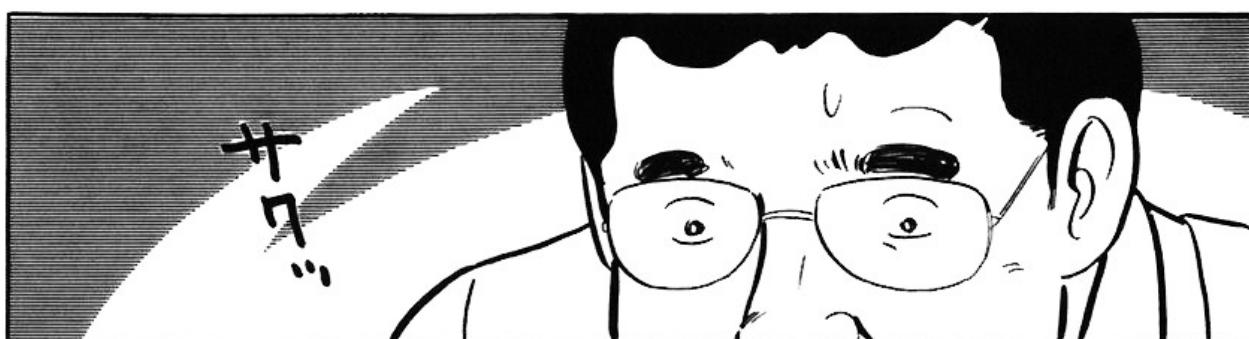
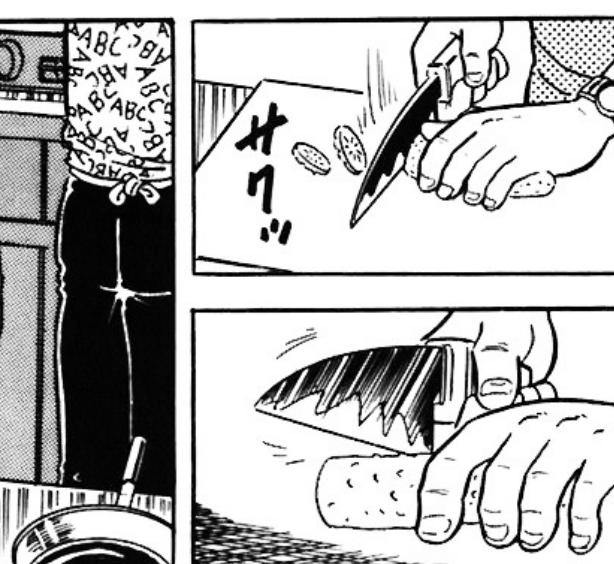
MENU 47

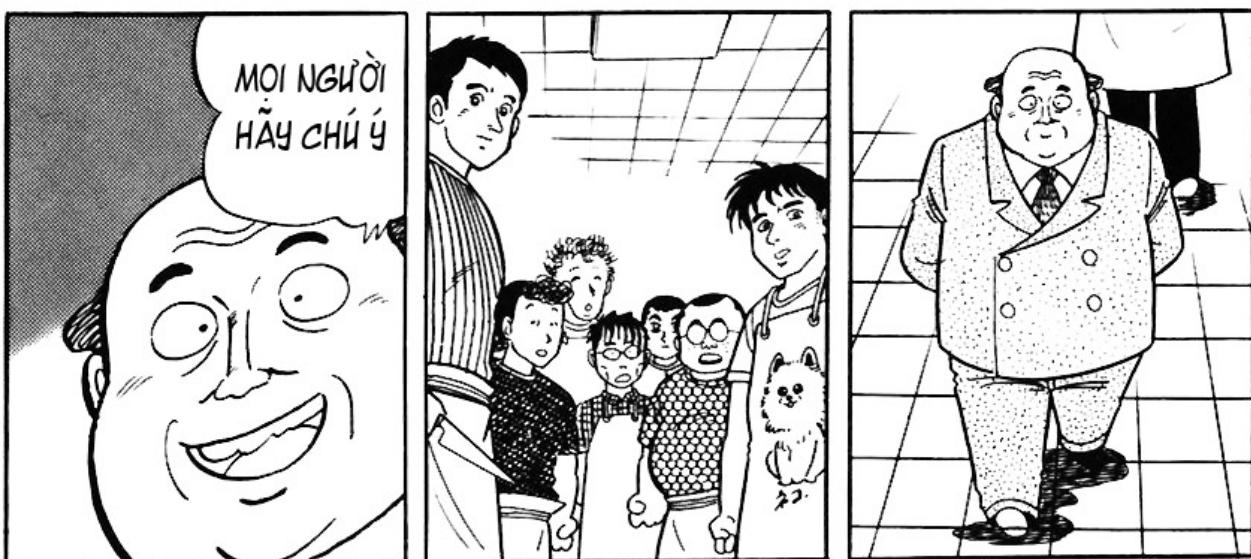
MÓN ĂN CỦA BỐ





《男の手料理》

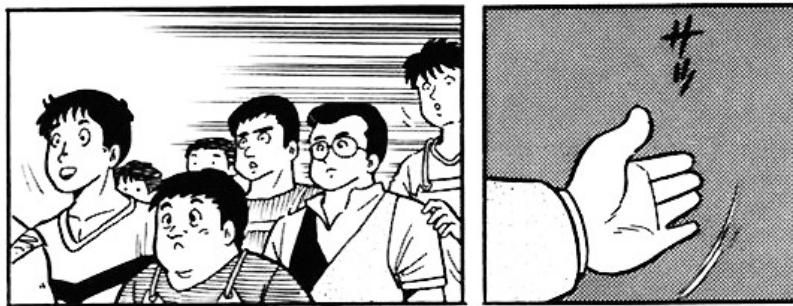




**ĐÂY LÀ ÔNG
SHINJUKU NGƯỜI
CÓ BIỆT HIỆU
“ĐẦU BẾP TRÚ
DANH”**

ĐỂ NÂNG CAO
TAY NGHỀ CHO
CÁC BẠN NÊN
CHÚNG TÔI ĐÃ
MỜI MỘT GIÁO
VIÊN MỚI

THỜI BÂY GIỜ
KHÔNG CÒN LA GÌ
KHI NGƯỜI ĐÀN ÔNG
VÀO BẾP NỮA CHÍNH
VÌ VẬY LỐP DAY
NẤU ĂN DÀNH CHO
ĐÀN ÔNG MỚI ĐÔNG
ĐÚC THÊ NÀY



TRƯỚC TIỀN
ĐI TỪ
NHỮNG
CĂN BẢN
NHẤT

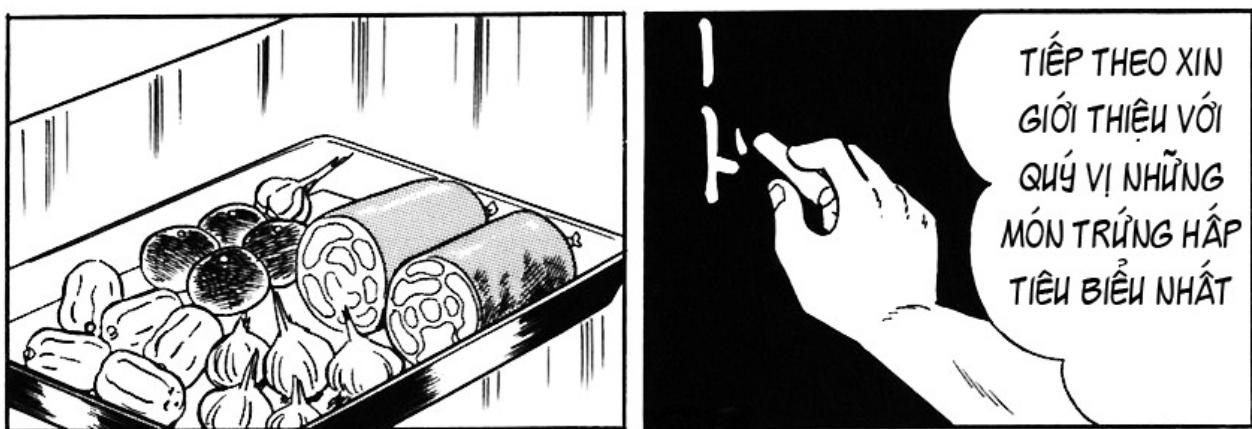
NHỮNG MÓN
ĂN DÙNG
TRỨNG LÀM
NGUYÊN LIỆU
CHỦ YẾU CÓ
RẤT NHIỀU

HÔM NAY ÔNG
SHINJUKU SẼ HƯỚNG
DẪN CHÚNG TA CÁCH
NẤU NHỮNG MÓN
TRỨNG

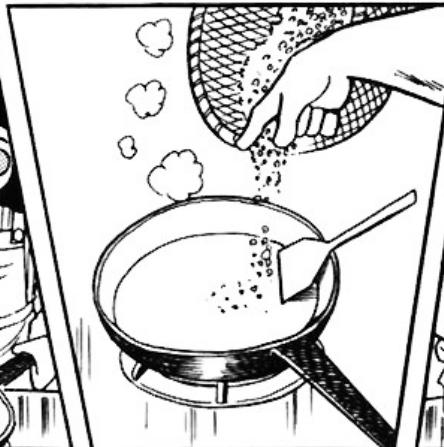
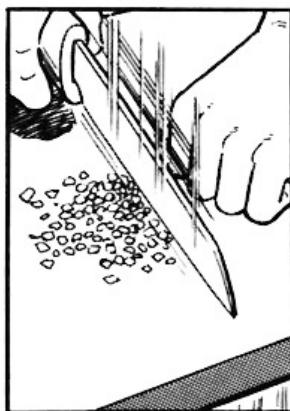




《男の手料理》



MÓN TRỨNG HẤP DẪN NÀY NỔI TIẾNG
VÙNG NÚI BIÊN GIỚI PHÁP VÀ TÂY BAN
NHA VẬY LIỆU SỬ DỤNG GỒM DÙI THỊT
MUỐI HÚN KHÓI, HÀNH TÂY, ỚT XANH, CÀ
CHUA VÀ TỎI BỎ VÀO KHUẨN HÌNH BÁNH
KEM

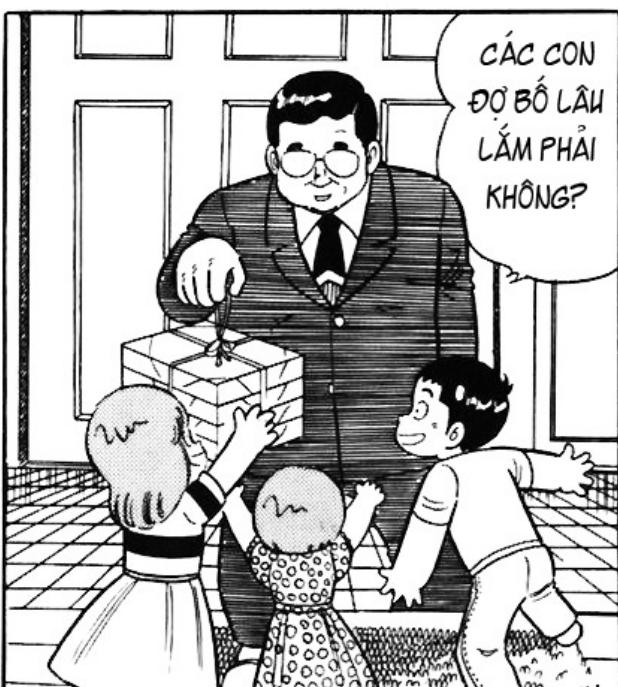


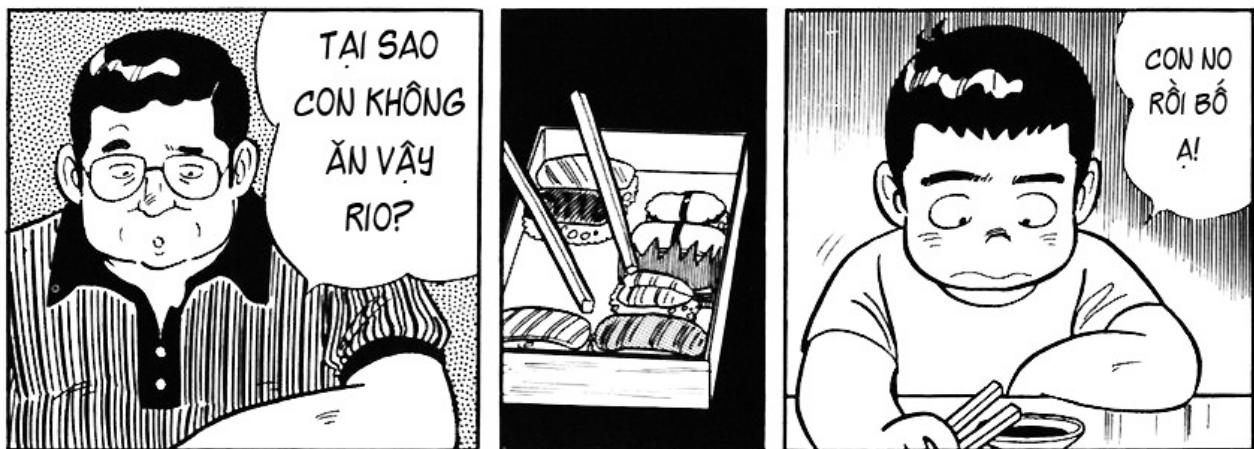
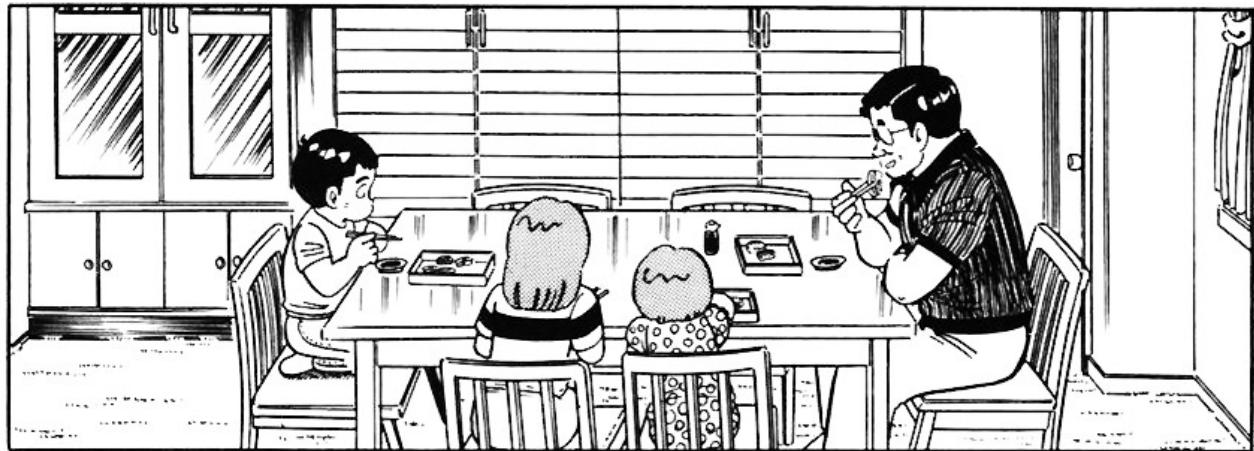
《男の手料理》



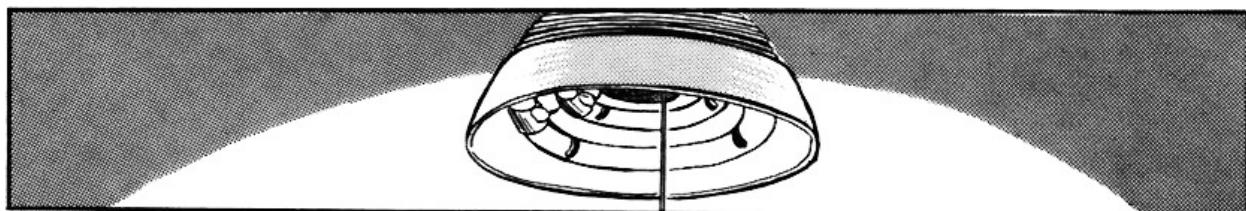
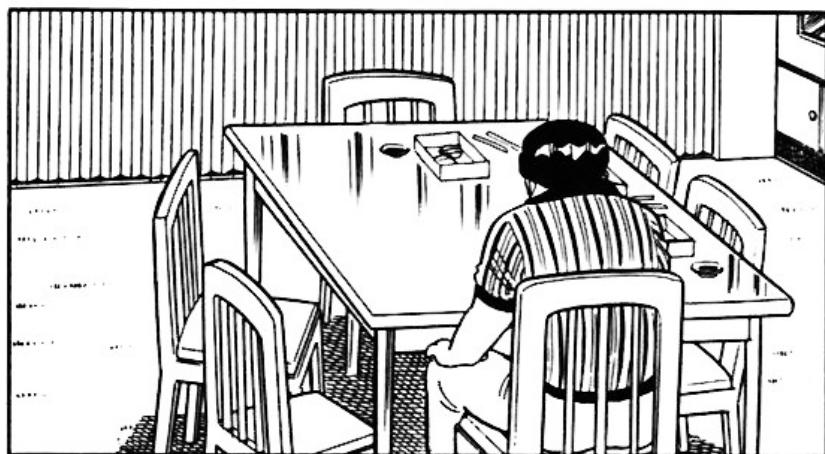
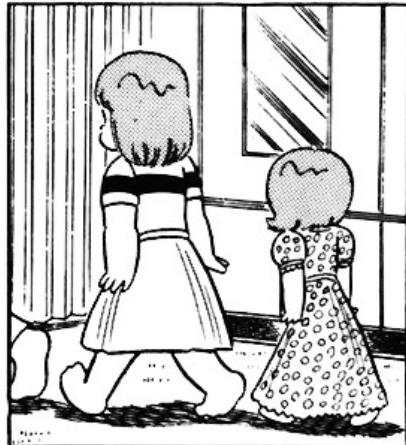


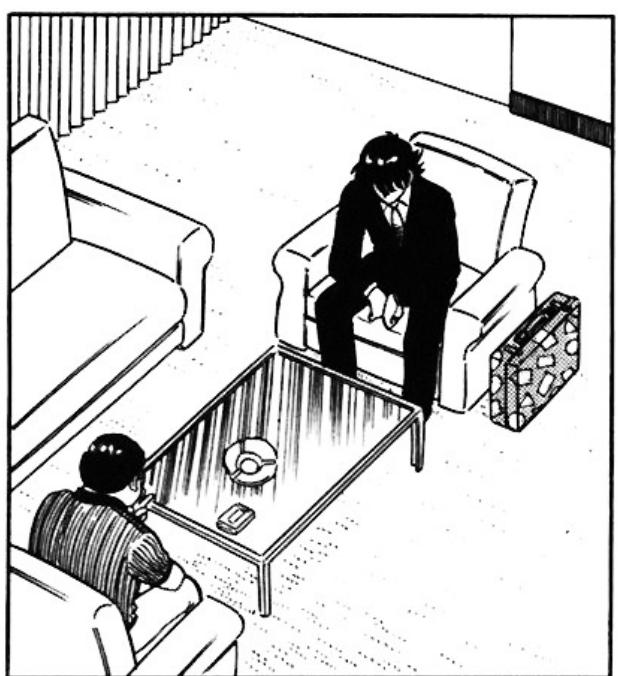
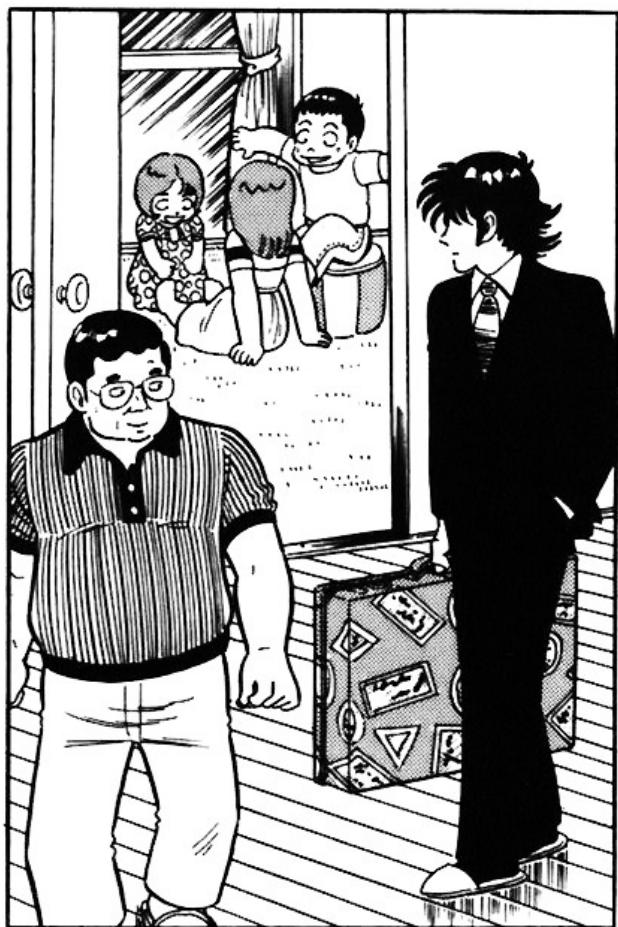
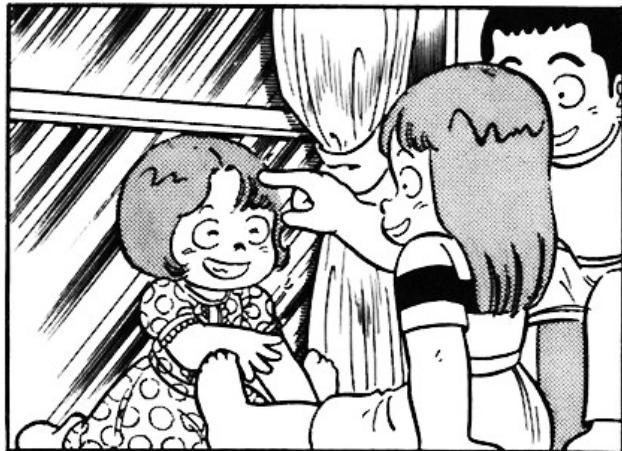
《男の手料理》





《男の手料理》

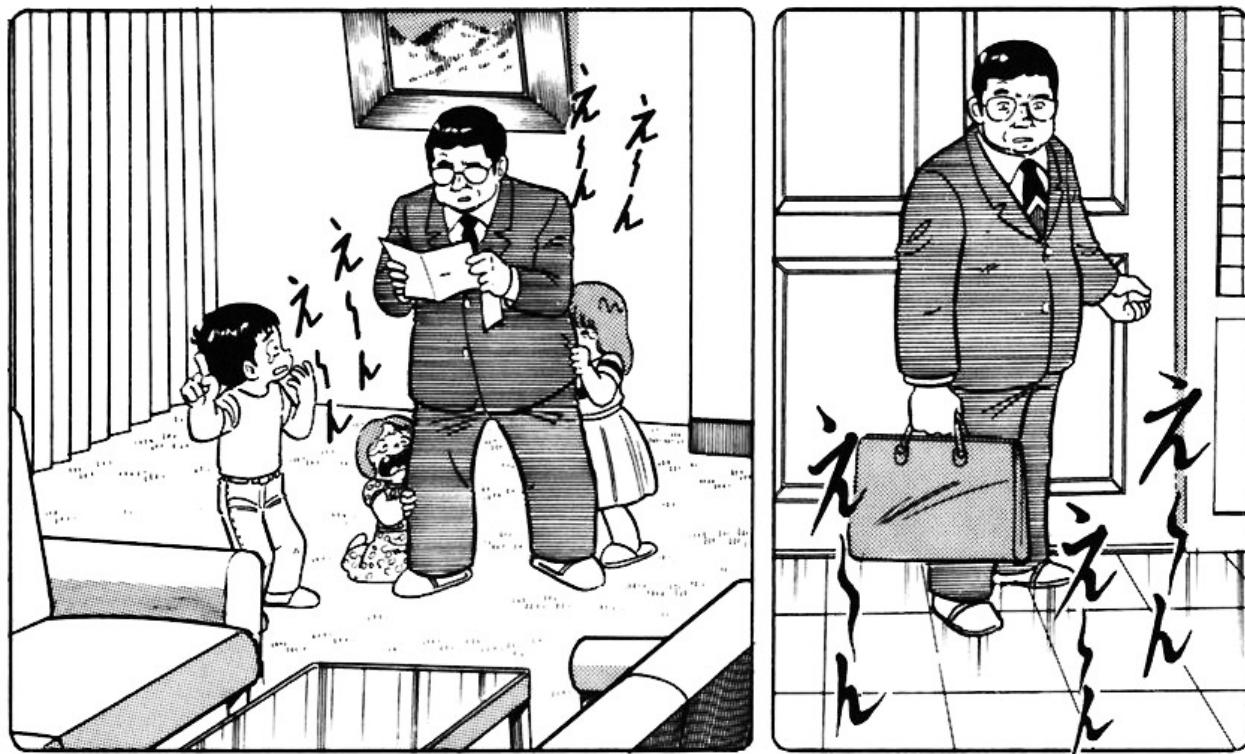


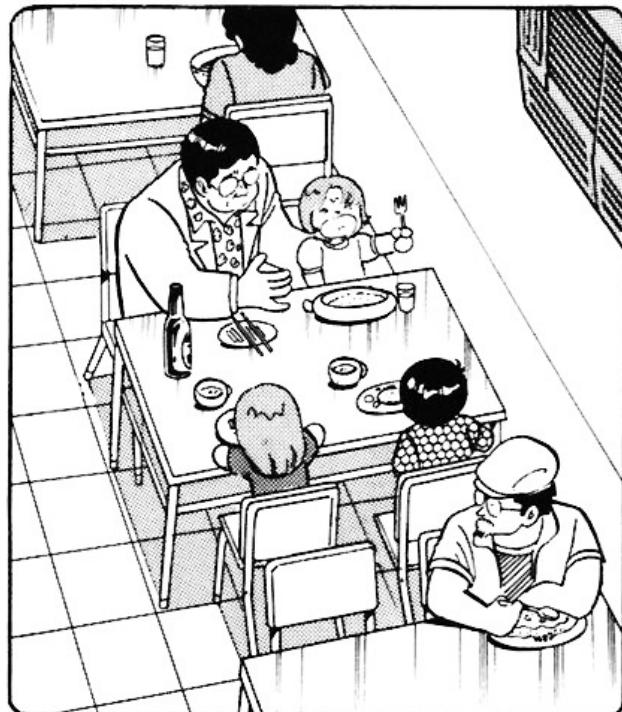


《男の手料理》

CÔ ẤY BỎ MẮC 3
ĐÚA CON NHỎ DAI
THÌ CÔ ẤY CŨNG
QUÁ ĐÁNG LẮM

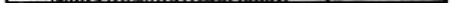
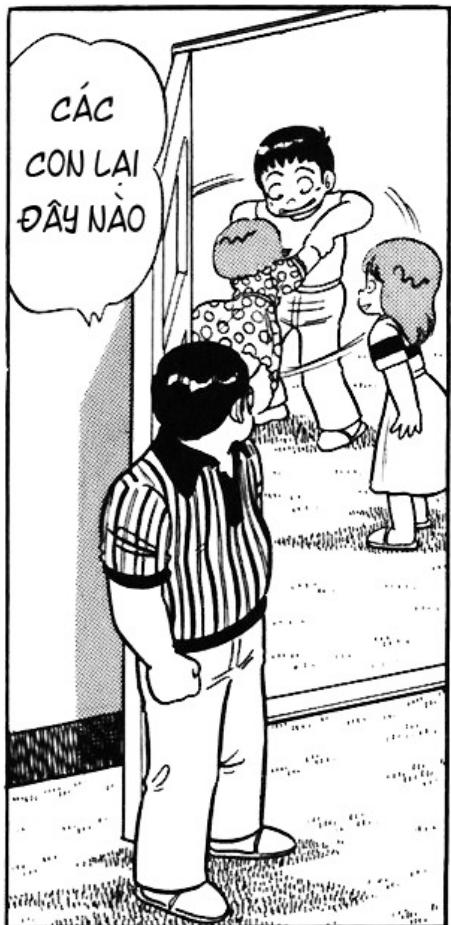
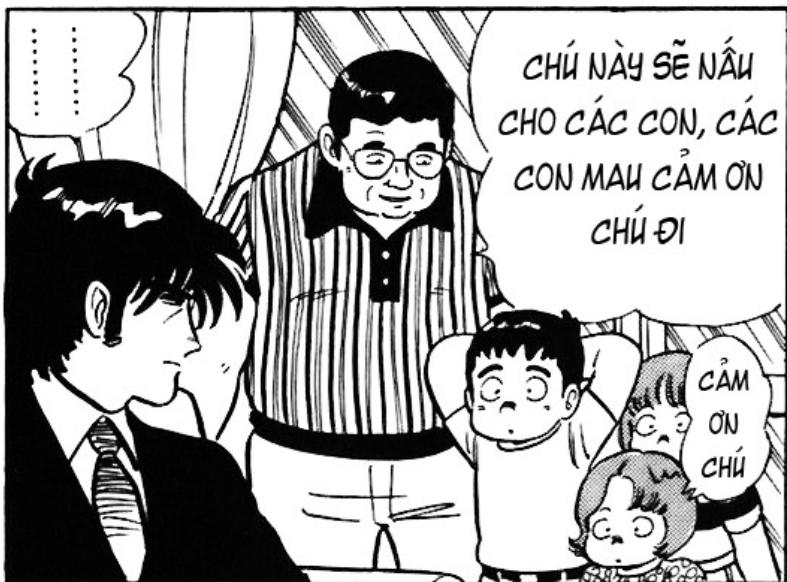
VÌ TRÁCH TÔI SAY SỮA CÔNG
VIỆC KHÔNG NGÓ NGÀNG ĐẾN
CON CÁI NHÀ CỦA CÓ LỄ TÔI
NHƯ THÊM LÀ SAI LẮM NHƯNG





〈男の手料理〉





《男の手料理》





《男の手料理》

