

洋風

	4	3	1
5	7	6	2
	10	9	8
11	13	12	

寿

中華

4	2		1
3			5
	6		
10	9	8	7
			11

1 えびのアヒージョ
えびをオリーブ油とニンニクなどの香辛料で風味付けしました。

2 キノコマリネ
3種のキノコに白ワインビネガーを効かせた和え物です。

3 人參ラベ
にんじんの千切りを白ワインビネガーでさっぱりと仕上げたフランスの家庭料理です。

4 プルーン 赤ワイン煮
赤ワインで風味付けしたプルーンです。

5 ドライフルーツと ナッツのテリーヌ
相性のよいドライフルーツとナッツを混ぜたクリームチーズベースのテリーヌです。

6 鶏肉のロースト (ハニーマスタード)
鶏モモ肉を特製の甘酸っぱいはちみつ入りマスタードソースで仕上げました。

7 ポークリエット
豚肉を煮込んで柔らかくムース状に仕上げました。

8 パテド カンパニニユ
洋酒と香辛料を効かせた本格的な味わいのパテドカンパニニユで、お酒にあいます。

9 牛蒡赤ワイン煮
赤ワインをふんだんに使った洋風のきんぴら牛蒡です。

10 ローズサーモン
スモークサーモンをバラの花びらに見立てた繊細な一品です。

11 えびのモザイク テリーヌ
海老とプロッコリーを刻んで、隠し味に生クリームで味をコクを付け、うっすらとサフランで黄色地と香りをつけたテリーヌです。

12 ローストビーフ
牛肉に塩と香辛料で味付けした洋風古典料理です。

13 鱈のエスカベッシュ
鱈を唐揚げし野菜と共に甘酢に漬け込みました。

【お届け後の保存について】

すぐに解凍を始めない場合は、冷凍庫(マイナス18℃以下)で保存してください。

【解凍方法】

外箱から取り出し、風呂敷を開いて、お重を覆っているフィルムをつけたまま一段ずつ冷蔵庫で解凍してください(約35時間で解凍できます)。

※冷蔵庫に入らない場合は、外箱に入れたまま、直射日光の当たらない10℃以下の場所で解凍してください。

※解凍後、召しあがる1〜2時間前に室温に置いていただくと、一層おいしく召しあがりいただけます。

【召しあがり方】

解凍後、そのまま召しあがりいただけます。なお、レンジ対応マークが記載してある品は、皿に移し、ラップをかけて電子レンジで温めますと、より一層おいしく召しあがりいただけます。(加熱時間の目安:500W 約40秒〜1分) ※加熱時間は目安です。機種、調理量により多少異なりますので、加減してください。

品質には万全を期して製造しておりますが、解凍後はお早めに召しあがりますよう、特にお願い申し上げます。

1 カニ爪玄米揚げ
レンジ対応
玄米の衣で食感の良い揚げ物です。すり身にえびをふんだんに使用し、風味良く仕上げました。

2 ホタテ ピリ辛醤油煮
タカの爪を使用した帆立しょうゆ煮です。

3 広東叉焼
二日間じっくりと甘たれに漬け込み紅麴の色目をつけて焼き上げた中華定番のチャーシューです。

4 ピリ辛サーサイ
国産のサーサイにラー油を和えてピリ辛に仕上げました。

5 海老のチリソース煮
レンジ対応
中華の定番、プリっとした海老にピリっとチリソース味が美味です。

6 あわび オイスター煮
あわびの旨味とオイスターソースの風味が詰まった逸品です。

7 コウフ香味煮
レンジ対応
コウフとは中国の麩の事で、しょうゆベースで煮込みました。

8 黒酢豚
レンジ対応
豚肉に衣を付けて揚げ黒酢で和えました。酸っぱすぎない酢豚です。

9 海鮮翡翠蒸し
ほうれん草の鮮やかな色付けととびこのプチプチとした食感が楽しめます。

10 ピーカンナッツ 銘炊き
ピーカンナッツ一粒一粒に飴をまわらせて、香ばしくカリカリの食感に仕上げました。

11 つぶの オイスター炒め
レンジ対応
ツブ貝にオイスターソースを合わせて炒めました。