

ボーノフェスタ

Menu ～お肉とイタリアンのオードブル～

【一之重】

- 北海道産スモークサーモン 北海道羅臼沖にて漁獲される秋鮭を使用し、北海道産であるエゾヤマザクラのチップで燻したスモークサーモンです。
- プロシュート フランス産豚もも肉と食塩のみで9ヶ月以上自然乾燥熟成された生ハムです。しっかりとしたうま味が特徴です。
- オリーブ グリーン、ブラック2種類のオリーブを彩りよく盛り付けました。
- ロースハム 北海道産の豚肉をオリジナルの調味液で10日間漬け込み低温で熟成させうま味を十分に引き出し桜のチップで軽く燻して低温の真空調理でじっくりと仕上げました。
- ポロニアソーセージ 滑らかな食感の絹挽き肉と肉粒感のある粗挽き肉の絶妙なバランスが醍醐味です。そのまま味わっても、一手間かけてもおいしく召しあがれます。
- ウインナーソーセージ 粗びきタイプのノンスモークソーセージです。ごまかしの効かない素材の味を楽しめるソーセージです。
- 鶏むね肉のプレッセ 鶏むね肉のコンフィをチーズを加えたじゃがいもとほうれん草のピューレでプレッセにしました。鶏むね肉はパサつき感が少なくしっとりとした食感に仕上がっています。
- トマトとチーズのカプレーゼ風 イタリア料理で人気のサラダ。赤、白、緑とイタリア国旗と同じ色をしていることから、イタリア国民からこよなく愛されている料理です。
- 北海道産和牛サーロインステーキ レンジ対応 肉質もやわらく、霜降りもまんべんなく入っている風味豊かな味わいのサーロインステーキです。
- インカのめざめ レンジ対応 大自然の北海道の十勝で栽培された小粒で濃い黄色と強い甘みが特徴で高級じゃがいもの代表です。
- 野菜のカポナータ 彩りの良いシャキシャキの7種の野菜をトマトソースとバルサミコ酢で煮込んだ本格カポナータです。

一之重	7	5	4	2	1
	11	10	9		8

【二之重】

- スモークサーモンとクリームチーズのカナッペ スモークサーモンを使用し、クリームチーズやケーパー・レモンなどでサッパリした酸味と、紫玉ねぎで色合いと食感をプラスしワインに合う一品に仕上げました。バゲットやクラッカーにのせてお楽しみください。
- ごぼうのブラッサート ブラッサートとは、イタリアピエモンテ州で赤ワイン煮込みのことを言います。デミグラスソースとブイヨンで煮込み、そのあと赤ワインソースで煮込むという、煮込みを2回に分ける方法でクリアな味わいをごぼうに煮含めました。
- チキンハニーマスタード 鶏むね肉を柔らかくするように加熱し、粒マスタード入りのハニーマスタードソースで仕上げました。
- 牛肉の赤ワイン煮 レンジ対応 牛肉をたっぷりの赤ワインで煮込んだコク深い味が特徴です。
- 豚肉のローストボルチーニクリームソース レンジ対応 豚肉を塩麹に漬けてローストし、ボルチーニと4種のキノコを入れた濃厚なクリームソースと合わせました。
- きのこのケーキサレ フランスのお惣菜ケーキサレ。フランスではパンの代わりにしたり、お酒のおつまみにしたりする塩味のケーキです。今回はスモークサーモンとボルチーニなど4種のきのこを入れて焼き上げました。
- 洋風栗きんとんのクレープ包み さつまいもの甘い生地とラムレーズンとオレンジの洋酒が効いたきんとん生地をクレープ生地で包みました。
- 鶏もも肉のミートローフ仕立て 鶏もも肉を薄くなるまで叩いてのばし、牛と豚の合いびき肉を芯に巻き蒸し上げました。
- トリッパ 牛の胃袋などをトマト味で煮込んだ料理です。ヨーロッパ、特にイタリアでは定番の料理です。
- アップルバターのプロシュート添え 国産リンゴのコンフィチュールをバターに合わせ、プロシュートを添えました。クラッカーや薄切りにしたバゲットなどを合わせて召しあがりください。

二之重	5	4	3	2	1
	10	9	8	7	6

SL Creations のおせちをお買い上げいただき誠にありがとうございます。

【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】 解凍後はそのまま召しあがれますが、レンジ対応マークが記載してある品は、下記の時間を目安に温めていただくと、一層おいしく召しあがれます。

【加熱時間の目安】

品名	ワット数	加熱時間	品名	ワット数	加熱時間
北海道産和牛サーロインステーキ	500W	約1分40秒	牛肉の赤ワイン煮	500W	約1分
インカのめざめ	500W		豚肉のローストボルチーニクリームソース	500W	約40秒

※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。

※加熱後は、あつくなっていますのでやけどにご注意ください。

※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くださいますようお願い申し上げます。

※チキンハニーマスタードには、はちみつが入っています。一歳未満の乳児には食べさせないでください。

令和8年 元旦