おしながき

令和五年　元旦

盛付け済 おせち　北の雅　洋風・中華二段重【組合せ二段重】

洋風

プルーン
鶏肉や、豚肉料理と相性の良いプルーンを添えました。

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。

えびのモザイクテリーヌ
海老とブロッコリーを刻み、隠し味に生クリームで味にコクを付け、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。

鯵のエスカベッシュ
鯵を唐揚げし野菜と共に甘酢に漬け込みました。

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。

鶏肉のトマト煮
オーソドックスな鶏肉のトマト煮に、オレガノの風味を加え南仏風に仕上げました。

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。

パテドカンパーニュ
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ーニュで、お酒にあいます。

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。

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。

サーモンとほうれん草のクリビヤック
調味料で漬け込んだサーモンとほうれん草に、隠し味のバンブランソースを加え、パイで包み味をとじ込めて焼き上げました。

海老と帆立のアヒージョ風
海老と帆立をニンニクと香辛料で風味付けしたオリーブ油で煮ました。

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。

寿 中華

黒酢酢豚 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。

赤魚のピリ辛トマトソース煮 レンジ対応
揚げた赤魚をラー油でピリッと辛味を効かせたトマトソースと和えました。

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。

くるみ飴炊き
砂糖とクルミを混ぜ、一気に高温で揚げ、解凍後でもカリッとした歯ごたえがある甘味物です。

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。

あわびオイスター煮
あわびのうま味とオイスターソースの風味が詰まった逸品です。

コウフ香味煮 レンジ対応
コウフとは中国の麩の事です。しょうゆベースのたれで煮込みました。

角煮 レンジ対応
豚肉を柔らかく煮込んだ中華の定番商品です。

広東叉焼
二日間、じっくりと甘たれに漬け込み紅麹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。

鮭香味漬け
一口大に食べやすくカットした鮭に衣をつけサッと揚げ、しょうゆベースのたれを含ませ、ふわっと柔らかく仕上げました。

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煮ました。

【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】
化粧箱から取り出し、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、化粧箱に入れたまま、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。
品質には万全を期して製造しておりますが、保存料等使用しておりませんので、解凍後はお早めに召しあがりくださいますよう、特にお願い申し上げます。