

## Menu

# フレンチオードブル【洋風一段重】

- 真鯛のカルパッチヨ 真鯛を丁寧に湯引きしてマリネにしバジルとチーズで味付け。甘い玉ねぎのコンフィと一緒に召しあがりください。
- かぼちゃのタルト アーモンドブードルに塩を効かせたかぼちゃを混ぜ込むことで、デザートではなく前菜としてのタルトをつくりました。塩がアクセントとなり、うま味と甘みを引き立たせています。甘じょっぱい味の焼き菓子です。
- 鶏むねのハム彩り野菜サラダ しっとりとした自家製鶏むね肉のハムと、たっぷりの野菜をさっぱりとしたドレッシングで和えたサラダです。
- 自家製ハムのキャロットラペ添え じっくり漬込んだ豚肉を低温で調理し、しっとりとした食感に仕上げました。
- 小松菜のブリオッシュ 小松菜を練り込んできれいな緑色にした口どけの良いブリオッシュに、香りが良く濃厚なポルチャーニのムースを付けて召しあがりください。塩漬け生胡椒の風味がアクセントになっています。
- ポルチャーニのムース 小松菜のブリオッシュと一緒に召しあがりください。
- 茄子と鶏肉の赤ワイン煮込み 茄子の素揚げと鶏肉のソテーを赤ワインで煮込みました。
- 牛肉と野菜のパテ 柔らかく煮込んだ牛肉のパテに野菜を混ぜパイで包みました。
- 海老とブロッコリーのマリネ～香草風味 海老とブロッコリーを薄味のマリネに仕立てました。噛めば噛むほど広がる旨味が自慢です。
- 若鶏と茹で落花生のレモン風味 茹で落花生用の品種千葉県産「おおまさり」を使用しレモン風味の鶏肉と合わせました。
- 西洋野菜の甘いグレッグ 野菜を甘めの食べやすいマリネにいたしました。グレッグとはギリシャ風料理のことです。
- 牛蒡の赤ワイン煮 牛蒡を赤ワインで甘く煮込みました。ワインをふんだんに使っているため、しっかりとコクがでています。
- 赤パプリカのマリネ じっくり火入れしたパプリカのマリネです。
- キスのポピエットレモン風味 キスで生クリームたっぷりのムースを挟み込みました。塩レモンジュレでさっぱりと召しあがりいただけます。
- 帆立といんげんのマリネバター風味 帆立をバターで煮込むことで風味を最大限引き出しました。柔らかく火を入れたいんげんと一緒に召しあがりください。

令和6年 元旦

- 【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、そのまま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、特にお願ひ申し上げます。