

# 寿

## 中華

## 洋風

キノコマリネ  
3種のキノコに白ワインピネガーを効かせた和え物です。

白いんげん豆  
付け合わせのシンプルな豆です。

ブルーン赤ワイン煮  
赤ワインで風味付けしたブルーンです。

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。

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。

サーモンと  
ほうれん草の  
クリビヤツク  
調味料で漬け込んだサーモンとほうれん草に、  
隠し味のパ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。

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。

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。

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

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。

えびの  
モザイクテリーヌ  
海老とブロッコリーを刻んで、隠し味に生クリー  
ムで味をkokを付け、うつつらとサフランで黄色  
地と香りをつけたテリーヌです。

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。

鱈のエスカベツシュ  
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凍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。

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お願い申し上げます。

カニ爪玄米揚げ  
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。

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。

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

海老の  
チリソース煮  
中華の定番、プリット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  
コウフとは中国の麩の事で、醤油ベースで煮込  
みました。

つぶのオイスター  
炒め  
ツブ貝にオイスターソースを合わせて煮ました。

黒酢豚  
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。

ホタテ  
ピリ辛醤油煮  
タカの爪を使用した帆立醤油煮です。

ピリ辛ザーサイ  
国産のザーサイにラー油を和えてピリ辛に仕上げ  
ました。

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。