

Menu 北の恵み【イタリアン二段重】

【一之重】

- 帆立と小えびのビスク風味パテ 帆立と海老をビスクソースで煮てからパテにしました。アクセントとして柚子の皮を添えています。そのままでも美味しく召しあがれますが、パンやクラッカーにつけても美味しくいただけます。
- リーキとエビのカヌレ **レンジ対応** 半熟カヌレをアレンジして塩味のカヌレサレに仕立てました。柔らかなリーキ(ポワロー葱)と小エビを生地に練りこみ生地の美味しさを高めています。一口サイズのグラタンを思わせる料理です。
- 緑野菜のベルギーワッフル、ツナとトマトのコンポスタ ワッフル生地にほうれん草とブロッコリーを練り込み、見た目にも鮮やかな緑とイタリアンカラーの組み合わせである赤とのコントラストで華やかに仕上げました。
- オリーブと紫玉ねぎのマリネ オリーブを酢漬けにした紫玉ねぎとともにマリネしました。日本の漬物のように料理の合間の口直しとして、また食前酒とともにおつまみとして召しあがりください。
- ショコラテリーヌ ビターチョコレートを使用した口溶け滑らかなテリーヌです。トンカ豆の濃厚な深みのある香りがアクセントです。
- 豚肉とごぼうのパテ・ド・カンパーニュ お肉の食感とごぼうの食感のコントラストが楽しい料理です。
- 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。
- カッスーラ **レンジ対応** ロンバルディア州の郷土料理です。「カッスーラ」とは、この料理を作る鍋のことです。豚肉と野菜と一緒に煮た煮込み料理になります。おせち用にアレンジし、4Xポークを使用しています。
- りんごとドライフルーツのガレット・デ・ロワ お正月のお菓子と言えばヨーロッパでは焼き菓子が人気ですが、中でも有名なガレットデロワをおせち用にアレンジしました。
- 干し柿インボルティーニ 干し柿の優しい味わいを生かしつつ、くるみとバターで食感とクリーミーさをプラスしました。
- 福栗豆 栗、黒豆、大豆を甘く炊き上げて仕上げにラム酒やブランデーで香りづけをしました。アルコールの弱い方はお気をつけください。
- ワートルゾーイ **レンジ対応** 鶏肉を柔らかく煮込み、仕上げに生クリームと卵黄でとろみをつけたシチューです。
- サーモンチーズのプチシュー 一口サイズのシュー皮にサーモンとクリームチーズを合わせたパテをはさみました。
- 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。

【二之重】

- 帆立のスモーク フランボワーズビネグレットマリネ 帆立貝柱を軽くスモークし、魚介と相性の良いフランボワーズビネグレット(木苺のドレッシング)でマリネしました。彩りに紅芯大根をトッピングしました。
- 帆立と枝豆の和風テリーヌ 昆布と鰹の出汁をベースに帆立のうま味が凝縮された和風テイストのテリーヌです。
- 牡蠣のオイル煮 フィレンツェ風 牡蠣を香り高い特製オイルでオイル煮にしました。軽くクリームソテーしたほうれん草と合わせてフィレンツェ風にアレンジしました。
- かすべのエスカベッシュ かすべとは北海道の方言でエイのことです。エイヒレを油で揚げ野菜と合わせマリネしました。エイヒレのコリコリとした軟骨の食感がアクセントとなっています。
- ブロッコリーのペペロンチーノ 彩の良いブロッコリーをシンプルに味付けしました。
- 北寄貝のオリオ・リモーネ オリオ・リモーネとはレモンオイル(ドレッシング)のことで、イタリアでは魚介類に合わせるのが一般的です。今回は北寄貝をシンプルにマリネしています。
- 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。
- 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合めました。
- 魚介のペスカトーレ 魚介をトマトソースで煮込んだ代表的なイタリアンの味わいです。ペスカトーレとは漁師風という意味に訳されます。北イタリアの漁師たちが魚介類のアラなどをまとめてトマトソースで煮込んだことが始まりだと言われております。
- ほうれん草のバターソテー たっぶりのニンニクと焦がしバターでソテーした料理です。イタリアでは煮込み料理の付け合わせとして人気のメニューです。シンプルながらふくよかな味わいで、日本人の味覚にも好まれる味わいです。
- ずわいがにのティエツラ **レンジ対応** ズワイガニをたっぶり并使用したお米のテリーヌです。冷たいままでも、また温めてドリア風楽しんでいただくこともできます。
- ニョッキディ パターテ **レンジ対応** じゃがいものニョッキにベニズワイガニたっぶりのクリームソースを絡めた料理です。解凍して、そのまま食べることも出来ますが、レンジで温めていただくニョッキの柔らかさやソースの味わいを更に楽しんでいただけます。
- アワビの白ワイン蒸し ウニのんにくオイルのせ 日本人が豪華と感じる食材の組み合わせをイタリアンで表現しました。白ワイン蒸しにして柔らかくしたエゾアワビに、にんにくを効かせたウニをあしらいました。
- フジッリ プーリア風 **レンジ対応** 柔らかく煮込んだブロッコリーでパスタを和えるこの料理は、イタリアでは「プーリア風」として認識されるほど人気があります。柔らかい野菜のソースは懐かしくほっとした味わいです。

【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】 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が、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ていただくと、一層おいしく召しあがれます。

※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。