

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】
1. スモークサーモン 獲れたてのサーモンをスモークサーモンに加工しました。滑らかな舌触りと、スモークの香りが特徴です。
 2. プロシュート フランス産豚も肉と食塩のみで9ヶ月以上自然乾燥熟成させた生ハムです。しっかりとしたうま味が特徴です。
 3. 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。
 4. 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。
 5. ボロニアソーセージ 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。
 6. ウィンナーソーセージ 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。
 7. 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。
 8. 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、イタリア国民からよく愛されている料理です。
 9. 北海道産和牛サーロインステーキ レンジ対応 肉質もやわらかく、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。
 10. 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特徴で高級じゃがいもの代表です。
 11. 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。

7	5	4	2	1
11	10	9	8	

一之重

- 【二之重】
1. スモークサーモンとクリームチーズのカナッパ 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。
 2. 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あめしました。
 3. 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。
 4. 牛タンシチュー レンジ対応 牛タンをほろっとやわらかく煮込みました。濃厚なデミグラスソースと野菜により牛タンのうま味を引き出しています。
 5. 豚肉のローストポ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、ポルチーニと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。
 6. きこのケーキサレ 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ポルチーニなど4種のきのこを入れて焼き上げました。
 7. 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でクレープ生地で包みました。
 8. 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。
 9. カチャトーラ レンジ対応 イタリアの伝統料理として親しまれている「狹師風煮込み」です。鶏肉と野菜をトマトベースで仕上げました。
 10. 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。

5	4	3	2	1
10	9	8	7	6

二之重

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】 すぐに解凍をしない場合は、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、耐熱皿に移し、ラップをかけて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 インカのめざめ	500W	約1分40秒	牛タンシチュー	500W	約1分
カチャトーラ	500W	40秒	豚肉のローストポ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、熱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、牛タンシチューは、はちみつを使用しています。一歳未満の乳児には食べさせないでください。

令和9年 元旦