

れすとらん ボナパティ

当店のオードブルセットは、より低価格にてお客様に提供させていただくために、容器やかざり等を簡単にし、良質の素材で心を込めて手作りしたものでございます。そのままでも充分美味しく召し上がれますが、洋皿に盛るなど『美味しいお召し上がり方』を参考に、フランスパンやベビーリーフ等のサラダ類を加え、皆さま風にアレンジされますことをお勧めいたします。また、すべてのお料理にワインがととてもよく合いますので、ぜひお試しくださいませ。

「迎春用洋風オードブルセット」の 美味しいお召し上がり方

① ローストビーフ

棒状に巻いてあるローストビーフを1cm幅くらいのひと口大に切り、レタスなどの野菜に包んでローストビーフ用ソースをかけてお召し上がりください。

② スペイン産 イベリコ豚のスモーク

そのまま薄くスライスし、サラダ、又はお野菜のマリネと一緒に召し上がりください。スモークを棒状に切り、フライパンでカリッとすると、焦製の香りがより一層引き立ちます。

③ 野菜のマリネと自家製角切り スモークサーモン

トマトの中身をくり抜いたものを人数分用意し、サーモンと野菜を入れ器代わりにしては。豪華でおしゃれな一品が出来上がります。

④ オマール海老のゼリー寄せ

ゼリーは、4等分くらいの大きさにカットし、そのまま皿に、又はアルミカップの中に入れる。ゆで卵を作り、白身と黄身を別々に小さくカットしてマヨネーズで和え、ゼリーの上に盛り、チャービル等で飾りつけては。

⑤ 南仏風のお野菜の煮込み

フランスパンをスライスし、オーブンでカリッと焼いて表面に軽くんにくをすり込みます。トッピングに野菜の煮込みをのせてお召し上がりください。

⑥ 田舎風 肉のパイ包み焼き

ラップをしないで30秒レンジで温め、トースターで5分程焼きます。1分位したら焦げないようにアルミホイルをかぶせるなどご注意ください。

⑦ きゅうりと牛タンのピリ辛サラダ

柔らかくボイルした牛タンときゅうりをピリ辛ドレッシングで味付けしました。キャベツやレタスの千切りを皿に盛り、トッピングとして使ってみては。

⑧ フォアグラのムース

スライスして軽くトーストしたブリオッシュやフランスパンに塗ってお召し上がりください。

⑨ ブリオッシュ

フォアグラのムースをつけてお召し上がりください。

⑩ 国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

数少ないほお肉を赤ワイン（カベルネ ソービニョン）と一緒に長時間煮込んで作りました。袋のまま70℃~80℃のお湯の中で10分程温め、ゆでたお野菜と一緒に召し上がりください。

⑪ アワビの柔らか煮

ご家庭で用意されたお正月用のお魚がありましたら、魚をソテーして皿に盛り、つけ合わせのキャベツを魚の上に飾り、アワビを薄くスライスして盛り付けるか、野菜のマリネとスモークサーモンのトッピングにしてみは。

⑫ トリュフチョコレート

フランス産のヴァローナチョコを使い、グランマニエをよくきかせました。トッピングにしてみは。コーヒーによく合います。

※防腐剤、添加物等一切使用しておりませんのでお早めにお召し上がりくださいませ。