

お客様各位

この度は、迎春用洋風オードブルセットをご注文頂きまして誠にありがとうございます。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、洋皿に盛るなど皆様風のアレンジの準備が出来ますように、美味しいお召し上がり方をお送りさせていただきます。下記を参考に、お野菜やサラダ類、パンなどご用意下さいませ。すべてのお料理にワインがとともよく合いますのでお試し下さいませ。

メニュー 美味しいお召し上がり方(3~4人前)

- 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レモンソースをかけてお召し上がり下さい。
- 2) オリーブ豚のスマーク 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下さい。
(香川県産) スマークを棒状に切り、フライパンでカリッとするまで焼いてサラダのアクセントにすると燻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しては。
- 5) 南仏風のお野菜の煮込み 沸騰したお湯に酢を少々入れ、弱火にした中にウズラの卵を割り入れポーチドエッグを作ります。お皿に煮込みを大さじスプーン1位の量ずつ間隔をおいて盛り付け、それぞれの上にエッグをのせパセリみじん切りを飾る。
- 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。焦げないようにご注意下さい。
- 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に塗ってお召し上がり下さい。
- 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 数少ないほほ肉を赤ワイン(カベルネ ソビニオン)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下さい。(いりどりよくブロッコリー、ニンジン、プチオニオンポテトなどを付け合わせては。)
- 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、オニオンドレッシングでお召し上がり下さい。
- 12) トリュフチョコレート 6個 フランス産 ヴァローナチョコレートを使い、グランマニエをよくきかせたトリュフチョコレート。コーヒーによく合います。