

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をお楽しみ下さい。美味しいお召し上がり方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てもよく合いますのでお試し下さい

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ローストビーフ用ソースをかけてお召し上がり下さい。
- 2)香川県産
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
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おすすめです。
- 3)野菜のマリネ
お好みの皿に平たく野菜のマリネのを盛り、きゅうり、アボカド等好みの野菜をサイコロ状に
カットし、スマークサーモン、オリーブ豚等お好みの食材を彩りよくトッピングしてコブサラダ風に
してみてもは。
- 4)自家製角切り
スマークサーモン
小さめのトマトの中身をくり抜いたものを人数分用意し、サーモンを小さくカットして玉ねぎの
みじん切り少々をお好みのドレッシングで和えてタルタルにトマトの中に入れ豪華な一品に!!
- 5)オマール海老の
ゼリー寄せ
ゼリーは包丁で崩すようにカットし、ガラス皿や平たい大皿の真ん中に広げるように盛付ける。
ゆで卵を作り、白身と黄身を別々に小さくカットしてゼリーの上にちらし、お好みのドレッシングを
かけて、チャービル等で飾りつけしてみてもは。
- 6)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下さい。チーズをのせて焼くのも美味です！
- 7)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下さい。
- 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 ソービニオン)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もは。)
- 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るか、野菜のマリネとスマークサ
ーモンのトッピングにしてみてもは。
- 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。
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下さいませ。