

鱈の南仏風白ワイン蒸し味

Cabillaud a la provencale 6個入り

鱈の白ワイン蒸しに、オリーブやケッパー等アクセントを加え素材の味を生かしたさっぱりとした味わいです

税込価格 ¥962 <本体価格¥890>

特定原材料等：小麦・大豆・乳成分



サーモンのエスカルゴバター風味

Saumon au beurre d' escargot 6個入り

ニンニクとパセリがたっぷり入った濃厚バターが、白ワインで蒸したサーモンとじゃがいもに溶け込んだ芳醇で贅沢な味わいです。

税込価格 ¥962 <本体価格¥890>

特定原材料等：小麦・大豆・乳成分・さけ



サーモンのパルマンティエ風

Parmentier de saumon 6個入り

サーモンのソテーとチーズ、じっくり炒めた野菜の旨味が凝縮された彩りも食感も楽しめる味わいに仕上げました

税込価格 ¥918 <本体価格¥850>

特定原材料等：小麦・大豆・乳成分・さけ



和
taste

まぐろの照焼

Thon teriyaki 6個入り

まぐろを醤油、みりん等で甘辛く味付けし、アクセントに大葉を混ぜ込んだ、和風で落ち着く味わいです。

税込価格 ¥918 <本体価格¥850>

特定原材料等：小麦・大豆・乳成分



～南フランスの郷土料理～ 鱈のブランドード

Brandade de morue

鱈とじゃがいもをニンニク風味の牛乳で柔らかく煮た、クリーミーでなめらかな食感が特徴的な郷土料理をギュッと凝縮させました。

税込価格 ¥854 <本体価格¥790>

特定原材料等：小麦・大豆・乳成分



志麻さんおすすめ フライパンで揚げ焼き！

- コロケが半分つかる程度の油で！
- コロケには触らずフライパンの向きを変えて均等に火を通す！
(火が通ってない状態で触ると、油が入り油っこくなってしまいます)
- きつね色になったら裏返す！
- 最後は両側面も焼くとキレイに仕上がります！

