

# 贅沢セット

いつもの食卓に  
プラスαの贅沢を。

1 回目



**ボイル殻付エビ31/40サイズ**  
(背わた処理済)(12尾)

新鮮なバナメイエビを使用し、プリプリの食感で海老本来の旨味を引き出しました。解凍後、殻をむいてお召し上がり下さい。

冷凍 アレルゲン えび

A コース **4/1月**

**ジャンボ餃子(240g(6個入り))**

新鮮野菜と国産豚肉の厳選した食材を使用した餃子です。フライパンで蒸し焼きにした後、きつね色になるまで焼いてお召し上がり下さい。



アレルゲン 小麦 冷凍

B コース **4/2火**

締切 3/14木

1,746円(税込)

2 回目



**十和田バラ焼き(牛肉使用)(200g)**

国産の牛肉を薄くスライスし、十和田バラ焼きゼミナール認定のタレで味付けしました。お好みの野菜と炒めてお召し上がり下さい。

冷凍 アレルゲン 小麦

A コース **4/3水**

**水温造り銀ひらす 柚庵漬**  
(80g×2切)

脂ののった銀ひらすを使用し独自の調味液にじっくり漬け込みました。



アレルゲン 小麦 冷凍

B コース **4/4木**

締切 3/14木

1,674円(税込)

3 回目



**麓山高原豚ロース生姜味噌焼き(200g)**

麓山高原豚のロース肉を、福島県にある内池醸造の味噌を使用した生姜味噌だれで味付けしました。梨と糀の効果でお肉が柔らかく仕上がります。解凍後、フライパンでじっくり焼いてお召し上がり下さい。

冷凍

A コース **4/8月**

**メバル開きふっくら干し(2枚(300g))**

アメリカ産のキタノメヌケを塩水に漬け込み、遠赤外線乾燥で余分な水分をなくし、ふっくらと干し上げました。



冷凍

B コース **4/9火**

締切 3/19火

1,553円(税込)

4 回目



**国産牛スジやわらか煮込み(160g)**

国内産の牛すじ肉をやわらかくボイルして、一口サイズにカットして味付けしました。お酒のおつまみ、ご飯のおかずには抜群の相性です。食べやすい醤油ベースの甘辛味に仕上げました。

冷凍

A コース **4/10水**

**さわら西京漬(甘酒仕立て)(140g(2切))**

脂ののったさわらを実地京都の西京味噌に甘酒と塩麹を加え、穀物本来の甘味を引き立てました。通常の西京漬とはまた違った旨味や甘味が加わった西京漬です。解凍後、味噌を軽く拭いて、グリルで弱火で焼いて下さい。



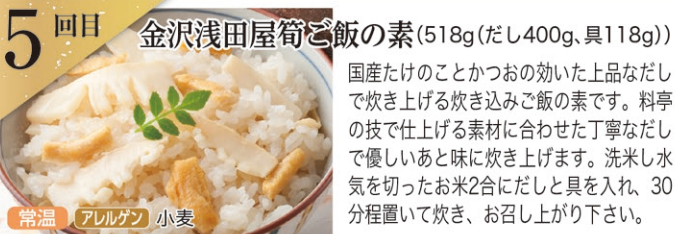
冷凍

B コース **4/11木**

締切 3/26火

1,454円(税込)

5 回目



**金沢浅田屋筍ご飯の素(518g(だし400g, 具118g))**

国産たけのこかつおの効いた上品なだしで炊き上げる炊き込みご飯の素です。料亭の技で仕上げる素材に合わせた丁寧なだしで優しいあと味に炊き上げます。洗米し水気を切ったお米2合にだしと具を入れ、30分程置いて炊き、お召し上がり下さい。

常温 アレルゲン 小麦

A コース **4/15月**

**まぐろチャーシュー(160g)**

柔らかくジューシーなまぐろチャーシューです。冷蔵庫で解凍後、スライスして、電子レンジで温めてお召し上がり下さい。



アレルゲン 小麦 冷凍

B コース **4/16火**

締切 3/30土

1,797円(税込)

6 回目



**福島県産和牛肩ロース焼肉用(200g)**

肩ロースは脂肪が入りやすく、ほどよい食感と濃厚な味わいが特徴です。焼肉にしてどうぞ。

冷蔵

A コース **4/17水**

**炙りタチウオスライス(生食用)(60g)**

宮城県産の脂ののった旬の鮮度が良いタチウオを一枚一枚炙り、お刺身にスライスしました。流水解凍後、わさびしょう油等でお召し上がり下さい。



冷凍

B コース **4/18木**

締切 4/2火

3,781円(税込)

7 回目



**みつせ鶏大人の彩り七味焼き(180g)**

みつせ鶏を一口大にカットし、七味をベースに黒ごま、あおさを加えて香り高く、彩り良く、風味豊かに仕上げました。ピリッと七味のさいた大人好みの味わいなので、晚酌のお供におすすめです。解凍後、フライパンで焼いてお召し上がり下さい。

冷凍 アレルゲン 小麦

A コース **4/22月**

**しめさば(紀州梅酢仕立て)(120g)**

紀伊水道の近海で漁獲された旬のさばを本場紀州産の梅で作った梅酢調味液を使用し、仕上げたしめさばです。



冷凍

B コース **4/23火**

締切 4/4木

1,429円(税込)

8 回目



**濃厚デミグラスソースハンバーグ(280g(固形量200g(100g×2)))**

国産豚肉を使用しています。食感のよいコクのあるハンバーグです。また、ソースも野菜・香辛料などを加えて本格的なデミグラスソースに仕上げています。90℃位のお湯で7~10分程温めてお召し上がり下さい。

冷凍

A コース **4/24水**

**メカジキ切身(2切(200g))**

漁獲船にて凍結された鮮度の良いメカジキを切身にしました。煮魚、焼き物、フライにしてお召し上がり下さい。



冷凍

B コース **4/25木**

締切 4/9火

1,780円(税込)