

贅沢セット

いつもの食卓に
プラスαの贅沢を。

1 回目

和牛ハンバーグ(240g(120g×2個))



国産和牛のみを使用した贅沢なハンバーグです。解凍後、フライパンで焼き、お好みのソースをかけてお召し上がり下さい。

A コース 11/5 水

B コース 11/6 木

締切 10/9 木

2,152円(税込)

長崎産アジフライ(2枚(160g))

長崎県で水揚げされた真アジを開きにしてフライにしました。冷凍のまま油で揚げてお召し上がり下さい。



2 回目

鶏五目中華ちまき(320g(4個))



国産もち米に鶏肉、ごぼう、人参、しいたけなどを混ぜ込み、しょう油やオイスターソースなどで味付けしたおこわを竹皮で包みました。電子レンジで温めてお召し上がり下さい。

A コース 11/7 金

B コース 11/8 土

締切 10/16 木

2,041円(税込)

本鰯入ネギトロ(生食用)(100g×2)

メバチ鰯に天然本鰯を加えたネギトロです。解凍後、わさびしょう油でお召し上がり下さい。



3 回目

北海道産豚肉のごましゃぶ風紙包み(220g(110g×2個))



北海道産豚肉ごまダレをかけ、豚しゃぶ風に仕上げ、5種の国産野菜とともに彩りよく盛り付けました。電子レンジで温めてお召し上がり下さい。

A コース 11/10 月

B コース 11/11 火

締切 10/18 土

1,727円(税込)

紅鮭切身(加塩)(160g(2切))

天然の旨味たっぷりの紅鮭をほど良い塩加減で仕上げました。解凍後、中火でじっくりと焼いてお召し上がり下さい。



4 回目

福島牛ももステーキ(100g×2枚)

福島牛のもも肉をステーキカットにしました。お好みのソースをかけてお召し上がり下さい。



A コース 11/12 水

B コース 11/13 木

締切 10/21 火

2,268円(税込)

5 回目

国産牛ビーフシチュー(180g×2)



国産牛肉をやわらかく煮込み、デミグラスソースをベースに完熟トマトケチャップとペーストで更にじっくり煮込んだビーフシチューです。袋を開けずに「蒸気口」を上にして、電子レンジで約4分温めてお召し上がり下さい。

A コース 11/17 月

B コース 11/18 火

締切 10/28 火

2,081円(税込)

サバフィレの花藻塩漬(2枚)

脂ののったサバを瀬戸内海産海水塩と国産の海藻を加えた瀬戸内の藻塩を使用した塩水に漬込みました。解凍後、中火でじっくりと焼いてどうぞ。



6 回目

追いだれで仕上げるみつせ鶏のじゅうじゅう焼き(甘辛味噌)(170g)



下味をつけたみつせ鶏のももむねスライスと仕上げの甘辛味噌タレをセットにしました。お好みの野菜と炒めてお召し上がり下さい。

A コース 11/19 水

B コース 11/20 木

締切 10/30 木

1,943円(税込)

金目鯛西京漬(2切(140g))

金目鯛を切身にして京都老舗の西京味噌で漬けました。解凍後、弱火のグリルでじっくり焼いてお召し上がり下さい。



7 回目

ビビンバチャーハンセット(200g)



ご家庭でビビンバチャーハンが簡単に作れます。フライパンでナムルと豚肉とご飯を炒め、タレと辛味の素を加えてよく混ぜ合わせ、焦げ目がつくまで炒めてお召し上がり下さい。

A コース 11/26 水

B コース 11/27 木

締切 11/8 土

1,585円(税込)

国産剣先イカ(下処理済)(200g)

国産やりいかを鮮度を維持したまま凍結させました。煮物やパスタの具材にしてお召し上がり下さい。



8 回目

北のやわらか もつ煮(180g)



国産牛、豚ホルモンを特製白みそベースのたれで味付けしました。湯せんして温めてお召し上がり下さい。

A コース 11/28 金

B コース 11/29 土

締切 11/11 火

1,408円(税込)

天然ぶり切身(厚切)(2切(200g))

天然ぶりを厚切の切身にしました。照焼きやぶり大根でお召し上がり下さい。

