

贅沢セット

いつもの食卓に
プラスαの贅沢を。

1 回目



塩で食べるわら焼きかつおタタキ
(180g+食塩5g)

南方かつおを使い伝統のわら焼きでたたきに仕上げました。解凍後、お好みの大きさに切って天日塩をかけてお召し上がり下さい。

A コース **5/1金**

国産鶏もも照焼き(骨付き)(2本(450g))

国産鶏もも肉(骨付き)を特製の照焼きのタレに漬込みました。冷凍のまま湯煎で約7分温めてお召し上がり下さい。



B コース **5/2土**

締切 4/9木

2,404円(税込)

2 回目



久雄の逸品 脂がのった赤魚の生姜醤油味醂漬(2切)

脂ののった赤魚を醤油味醂漬にしました。解凍後、弱火のグリルでじっくりと焼いてお召し上がり下さい。

A コース **5/8金**

国産牛すじカレー(210g×2食入)

国産牛すじを柔らかく煮込み、牛すじ肉のうまみが溶け出した中辛味のカレーです。湯せんをしてお召し上がり下さい。



B コース **5/9土**

締切 4/14火

2,219円(税込)

3 回目



キッチンハンズチーズハンバーグ
(145g×2個)

国産にこだわり、調味料やスパイスは控えめにしてお肉の素材を引き出したハンバーグです。湯煎で温めてお召し上がり下さい。

A コース **5/11月**

天然ぶり切身(厚切り)(200g(2切))

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。



B コース **5/12火**

締切 4/16木

2,142円(税込)

4 回目



越後熟成豚一口ステーキ
(甘旨味噌だれ)(300g)

「越後熟成豚」の豚モモ肉を一口サイズにカットし、すりおろした梨が入った味噌だれで味付けしました。解凍後、フライパンで焼いてお召し上がり下さい。

A コース **5/13水**

牡蠣の潮煮(75g)

宮城県産かきから出る旨味の「潮」のみで煮込みました。解凍後そのままでも混ぜご飯やパスタに入れても美味しくお召し上がりいただけます。



B コース **5/14木**

締切 4/18土

1,912円(税込)

5 回目



みやこや豚白モツ串(たれ味)
(136g(4本・たれ付))

鮮度の良い国産豚白モツを柔らかくボイルして串に刺しました。フライパンで焼き、特製のタレを絡めてお召し上がり下さい。

A コース **5/18月**

銀だら切身(2切(200g))

鮮度の良い脂ののった銀だらです。煮魚や焼魚にしてお召し上がり下さい。



B コース **5/19火**

締切 4/23木

1,658円(税込)

6 回目



ジャンボ焼売(300g(6個))

粗挽きにした国産の豚肉、鶏肉を使用した食べ応えのあるジャンボ焼売です。電子レンジで加熱してお召し上がり下さい。

A コース **5/20水**

網元が作ったいかけそ竜田揚げ(150g)

国産ムラサキイカを醤油ベースのタレで味付けしました。冷凍のまま油で揚げてお召し上がり下さい。



B コース **5/21木**

締切 4/28火

1,792円(税込)

7 回目



つけ麺(魚介醤油タレ付)(460g)

かつおだしの風味がきいた醤油ベースのスープです。麺を茹でて水を切り皿に盛り、添付のスープをどんぶりにかけて熱湯を注ぎよく混ぜて、麺をつけてお召し上がり下さい。

A コース **5/25月**

国産豚ヒレ肉のやわらか味噌漬(150g)

国産豚ヒレ肉を大豆と米糀ベースの味噌に漬込みました。解凍後、焦げないようにじっくりとフライパンで焼いてお召し上がり下さい。



B コース **5/26火**

締切 5/9土

1,639円(税込)

8 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。ピリッと七味のき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。

A コース **5/27水**

クリーミーかに爪フライ(330g(6個))

カニの旨味とジュシーなクリームが口の中に広がります。冷凍のまま油で揚げてお召し上がり下さい。



B コース **5/28木**

締切 5/12火

1,443円(税込)