

《 ドミナスのお惣菜 配送&テイクアウトメニュー 》

(価格は税抜価格となります。)

※全てのお料理は真空パックされており、基本的に冷凍しております。

(ピクルスとウズラ卵のみ冷蔵です。)

※シューパンを除く全てのお料理はバター不使用です。

※商品お渡しについて

- ・商品は店頭でのお渡しか佐川急便での配送となります。

(送料は発送先や梱包時の箱のサイズで変わるため、実際に梱包してからお伝えいたします。)

冷蔵便・・・冷蔵・冷凍料理とワインとの混載は可能です。

(冷蔵便のお届けとなりますので賞味期限は短くなります)

冷凍便・・・ワインとの混載は不可です。

※ご注文について

- ・当店の[オンラインストア](#)、またはメールにてご注文ください。

※お支払いについて

- ・お店まで直接いらっしゃる方は現金かクレジットカードでお支払いいただけます。

- ・配送の場合は銀行振込かクレジット決済となります。

振込手数料はお客様負担でお願いします。

クレジット決済の場合は代引きでの手配となります。総額に代引き手数料が加算されます。

<代引手数料は以下金額になります。(税込価格)>

1円	～	1万円まで	330円
		～ 3万円まで	440円
		～ 10万円まで	660円
		～ 30万円まで	1,100円

ご予算に合わせたおまかせパックや、料理とワインのセットなども受け付けております。

お気軽にご相談ください。

《テイクアウト&配送メニュー》

下記商品はレストランでの店頭販売か配送でのお届けにてご注文を承ります。

<冷蔵品>※こちらは冷蔵品となります。

★自家製シャンパンビネガーのシャンパンピクルス 1袋 (300g) ￥1,200

空気中の酢酸菌でシャンパンをビネガーにした自家製ビネガーを使用しています。

冷蔵庫に保管し開封後は1~2週間でお召し上がりください。

※残った液は一煮立させ網で濾してタッパで冷やしてお好みの野菜を湯通しして漬けても1,2度は使えます。

使用回数が進むに従って薄くなりますので、

お好みで一煮立させる際にビネガーと砂糖、塩、スパイスなどで味付けをしてください。

★ウズラ卵の白ワイン&赤ワイン煮込み・スモーク (5個 x2種の10個) ￥500

白ワインと赤ワインで造った八方地で煮込んで、桜のウッドでスモークをかけました。

沸騰したお湯の中に袋のまま入れて、弱火で5分ほど温めてからお召し上がりください。

※アレルギー物質(7品目中): 卵

<冷蔵・冷凍品>※通常冷凍しておりますが、冷蔵でもお送りできます。

【スープ】

★とうもろこしのポタージュスープ 2人前 (300g) ￥900

冷蔵庫解凍してお鍋に移して温めてお召し上がりください。

お好みで牛乳か水で濃度調整して塩で味付けしてください。

クルトンなどトッピングしても美味しいです。

※アレルギー物質(7品目中): 小麦、乳

★オマールブルーのビスク 2人前 (300g) ￥2,500

背中青い斑点がある、最高級と言われるオマールブルーの贅沢な濃厚スープです。

少し濃いめの味付けになっています。

解凍後、鍋に移して泡立て器で混ぜながら沸騰してお好みまで少しずつ水で伸ばしてください。

パスタやリゾットのソースにも美味しく召し上がれます。

※アレルギー物質(7品目中): 卵、えび

★エゾ鹿のダブルコンソメスープ (300g) ￥2,800

冷蔵庫解凍してお鍋に移して温めてお召し上がりください。

たっぷりの鹿骨と鹿スネ肉から作った贅沢な本物志向の方にお薦めのスペシャリテです。

※アレルギー物質(7品目中): 卵

★モンサンミッシェル産ムール貝のマルニエール (300g) ￥2,800

ブルターニュ地方の伝統料理で『漁師風』というスープ料理です。

臭みをほとんど感じないモンサンミッシェル産ならではの味わいをお楽しみください。

冷蔵庫解凍したムール貝は封を開けフライパンに入れて中火で加熱してください。

ゆっくり混ぜながら沸騰して5分~10分で閉じていた殻が空いたら出来上がりです。

そのままスープとしても、パスタにしても美味しく召し上がれます。バゲットにつけるのもお勧めです。

※アレルギー物質(7品目中): 乳

【お魚料理】

★金華サバの自家製シャルドネビネガーのメ 半身 1 枚 ¥700

冷凍状態から袋ごと水に漬けると 5~10 分で解凍されます。塩味は薄めです。

スライスしてお皿に盛り付け、塩とオリーブオイルでカルパッチョ、

わさび醤油で、しめ鯖としても美味しく召し上がれます。

※アレルギー物質(7 品目中)：小麦

★道産イワシの自家製シェリービネガーのメ 半身 5 枚 ¥700

冷凍状態から袋ごと水に漬けると 5~10 分で解凍されます。塩味は薄めです。

スライスしてお皿に盛り付け、塩とオリーブオイルでカルパッチョ。

わさび醤油で、しめ鯖としても美味しく召し上がれます。

※アレルギー物質(7 品目中)：小麦

★ノルウェー産サーモンのスモークと人参のリエット (100g) ¥1,000

冷蔵庫解凍してそのままお召し上がりいただけます。

メルバトースト (薄焼きパン) やクラッカーに乗せてお召し上がりください。

サラダのトッピングにしても美味しく召し上がれます。

★ブリの低温調理コールドスモークのカルパッチョ

自家製ピノワールビネガーのドレッシング (100g) ¥1,000

冷蔵庫解凍してそのままお召し上がりいただけます。水につけたら 5~10 分で解凍されます。

昆布締め後マリネをして桜のウッドでコールドスモーク、その後真空減圧 37,5°C で 4 分 30 秒加熱しました。

自家製ピノワールビネガーのドレッシングとマンチャンティのエキストラヴァージンオリーブオイルで味付けしています。解凍後は冷蔵庫で保存してください。(1 週間まで)

封を切ったらその日のうちにお召し上がりください。

★真鯛のスモーク焼き霜降りのカルパッチョ

自家製シャルドネビネガーのドレッシング (100g) ¥1,200

冷蔵庫解凍してそのままお召し上がりいただけます。水につけたら 5~10 分で解凍されます。

昆布締め後マリネをして桜のウッドでコールドスモーク、

ガーリックごまオイルをナッペして、皮目のみバーナーで炙りました。

自家製シャルドネビネガーのドレッシングとマンチャンティのエキストラヴァージンオリーブオイルで味付けしています。解凍後は冷蔵庫で保存してください。(1 週間まで)

封を切ったらその日のうちにお召し上がりください。

【お肉料理】

- ★津軽鶏ムネ肉の熟成低温調理 シャルドネエキスのマリネ (100g) ￥500
塩漬け熟成した鶏ムネ肉にコールドスモークをかけ、皮目をしっかり焼いた後、低温で長時間真空調理。食べやすい大きさにスライス、更に特製シャルドネエキスでマリネしました。
- ★津軽鶏モモ肉の熟成低温調理 ピノノワールエキスのマリネ (100g) ￥650
塩漬け熟成した鶏モモ肉にコールドスモークをかけ、皮目をしっかり焼いた後、低温で長時間真空調理。食べやすい大きさにスライス、更に特製ピノノワールエキスでマリネしました。
- ★国産手羽先の真空煮つけ 5本入り ￥600
温製でも冷製でも美味しくお楽しみいただけます。
(温製)
冷凍の場合でも解凍されている場合でも、お鍋に水をはって袋ごと加熱し沸騰して5分～10分、そのままお皿に盛り付けたり、ご飯にかけてお召し上がりください。
5分（～10分）の場合は、肉の食感がしっかり残ります。
30分煮込むとトロトロに柔らかくなります。
(冷製)
冷蔵庫で解凍して、そのままお召し上がりください。
タレが煮凝り状態になっていますので、身をほぐして煮凝りのタレと一緒に、そうめんや冷やしうどんの具材にしてもお薦めです。
冷たいままタレごとアツアツのご飯にかけても煮凝りごはんとして、アツ冷たい温度差が楽しめます。
- ★国産手羽元のジャークチキン 5本入り ￥600
有名なジャマイカ料理のドミナス風アレンジです。
8種類のオリジナルブレンドのたっぷりスパイスが効いた自信作です。塩味は控えめです。
お鍋に水をはって袋ごと加熱し沸騰して5分～10分、そのままお皿に盛り付けて、お好みで塩やレモン汁をかけてお召し上がりください。
- ★牛タンの熟成低温調理スモーク赤ワイン大和煮 (牛タン 80g ソース 50g) ￥700
冷蔵庫で解凍後、そのままお召し上がりいただけます。
沸騰した沸騰したお湯の中で弱火にして5分程度温めて頂くと一層美味しく召し上がれます。
1週間塩漬けして桜のウッドでスモーク後真空調理66℃、50時間以上低温調理して、牛タンのダシを和風に味付けして、62℃で更に真空調理しています。
この調理法ならではの食感をお楽しみください。
- ★砂肝コンフィのアヒージョ 香草風味 (砂肝 10個) ￥700
冷蔵庫か水につけて解凍後、袋のまま沸騰したお湯に漬けて10分～15分中火で温めてください。
お皿に移してそのままお召し上がり頂けます。オイルは胡麻油で作ったガーリックオイルです。
残ったオイルは、お肉やお魚につけて焼いても美味しくお召し上がりいただけます。
- ★仏産ネセロリ、エゾ鹿肉、牛イチボ肉のリエット ￥700
冷蔵庫で解凍してそのままお召し上がりいただけます。
メルバトースト（薄焼きパン）やクラッカーに乗せてお召し上がりください。
ネセロリはフランス産を使用、牛イチボ肉はマリネ後66℃で20時間低温調理、鹿肉のサラミは塩抜き、低温調理して脂抜き、ペーストにしました。生クリームは使用していません

- ★豚肉のリエット(100g) ¥700
ヘルシーに仕上げた醤油味の豚リエットです。
解凍して、そのままメルバトーストやクラッカーに塗ってお召し上がりください。
サンドイッチの具材やアツアツご飯に載せても美味しく召し上がれます。生クリームは使用していません
- ★ベーコンのスマーク 30H 低温調理とサルシフィの赤ワイン煮込み ¥900
ベーコンを赤ワインでマリネして 66°Cで 30 時間低温調理、コールドスマーク後
サルシフィ・クーペ（西洋ゴボウ）と赤ワインエキスで煮込みました。
5kg のベーコンは 4kg になり、コラーゲンがゼラチン化した美味しさをお楽しみ頂けます。
冷蔵庫で解凍後、サルシフィと一緒に軽く炒めてください。
レタスなどと合わせてサラダにしても美味しくお召し上がりいただけます。
- ★国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 1 個（50g 位） ¥1,000
解凍後沸騰したお湯の中に袋ごと入れ、弱火で 15 分～20 分温めてお皿に盛り付けてお召し上がりください。
- ★低温調理の豚バラ角煮（150g） ¥1,000
塩漬け熟成 1 週間、塩抜きして醤油タレでマリネして真空減圧して 68°Cで 50 時間低温調理、
その後脂身を焼いてカット。タレは脂を取り除きお肉と一緒に小分け真空しました。
冷蔵庫か水で解凍して沸騰したお湯の中に入れて再沸騰したら弱火にして 10 分温めてください。
調理後、脂を取り除きヘルシーに仕上げています。
- ★米澤豚モモ肉のアイスバイン 2 人前（120g） ¥1,000
冷蔵庫で解凍し、冷たいままでもそのまま美味しくお召し上がりいただけます。
温めて食べる際は沸騰したお湯の中に袋ごと入れ、弱火で 5 分程度温めてください。
塩漬け熟成後、コールドスマークして 4 分の 1 に煮詰めたシャルドネで 66°C、32 時間以上真空調理、
その後脂を焼いて風味を上げました。
- ★低温調理のドミナスハンバーグ 1 個(120g) ¥900
解凍後沸騰したお湯に入れ、弱火で 15 分加熱して盛り付けてください。
お湯は揺らぐ程度でボコボコさせないようにしてください。
大麦牛の赤身肉挽肉と牛挽肉で作った牛ハンバーグです。
フランス産のマッシュルームのブラウンソースで低温調理しています。
※アレルギー物質(7 品目中)：卵、小麦、乳
- ★シャラン産ビュルゴー鴨モモ肉と仏産アーティチョークボトムフリカッセ ¥2,500
解凍後、沸騰したお湯の中に袋ごと入れ、弱火で 10～15 分ほど温めてください。
フランス最高級と言われるシャラン種のビュルゴー鴨を柔らかく煮込み、
アーティチョークと白ワインとクリームソースで煮込みました。
上品な酸味と深いコクのある鴨料理の決定版です。

【パスタ・カレー・パン】

※全てのパスタソースはドリアやグラタンなどにも使えます。

- ①ドリアやグラタンの際は玉ねぎやほうれん草、人参などをソテーして解凍したパスタソースを入れ一煮立、
- ②グラタン皿にご飯、ペンネなどを敷き①をかける
- ③チーズ（ピザ用チーズなど）を乗せてオーブンで焼き目をつけて出来上がり

★国産牛と米沢豚のボロネーゼソース 2人前 (350g) ￥1,000

お湯の中で温めるだけで美味しく召し上がれます。

凍ったまま袋ごと水からゆがいて沸騰後10分、

フライパンに移して塩、コショウ、茹であがったパスタを絡めてください。

粉チーズをかけるのが定番スタイルです。

★ポルチーニ茸のパスタソース 2人前 (200g) ￥1,500

冷蔵庫か水につけて解凍後、フライパンに移して茹であがったパスタを絡めてください。

濃度はパスタのゆで汁などで調整して下さい。

※アレルギー物質(7品目中)：乳

★イカのトマトクリームソース 2人前 (300g) ￥1,500

冷蔵庫か水につけて解凍後、フライパンに移して茹であがったパスタを絡めてください。

濃度はパスタのゆで汁などで調整して下さい。

※アレルギー物質(7品目中)：乳

★あめ色玉ねぎの赤ワインカレー 2人前 (400g) ￥1,200

ドミナス名物の赤ワインカレーです。

冷蔵庫か水につけて解凍後、お鍋で温めて下さい。

濃度はお好みで調整して下さい。

※アレルギー物質(7品目中)：小麦、乳

★赤ワイン鉄火味噌ソース ￥600

赤味噌を赤ワインで煮込んで臭みを取り、赤ワインで煮込んだゴボウを混ぜ味付けした万能調味料です。

野菜、魚料理、肉料理にかけるだけで、グレードが上がります。

アツアツのご飯に乗せても美味しく召し上がれます。

<冷凍品>※こちらは冷凍品となります。

★シューパン 1個 ￥200

ドミナス名物シューパンです。凍ったまま霧吹きで軽く水をかけて電子レンジで解凍後、

オーブントースターで表面がカリッとなるまで焼いてください。

お好みでハチミツやメープルシロップにつけても美味しいです。

★ヌガーグラッセ (100g) ￥500

キャラメリゼしたアーモンドやクルミ、セミドライフルーツを入れた南フランス風のアイスクリームです。

お好みでキャラメルソースをかけてお召し上がりください。

ヌガーグラッセは溶けやすいので、予めキャラメルソースを自然解凍したうえで、食べる直前でヌガーグラッセのご用意をしてください。

配送&テイクアウトメニューに関してご質問やご相談などありましたら、お気軽にご連絡ください。

〒103-0022

東京都中央区日本橋室町 4-1-14

日本橋アサヒビル B1

ワインレストランドミナス

TEL： 03-6262-2985

※メールでのお問い合わせは[こちら](#)のお問い合わせフォームをご利用ください。