

《 2023-24 ドミナスのおせち用惣菜セット 》

この度はご購入いただきまして、誠にありがとうございます。

お料理は全て冷凍庫で保存してください。

解凍は食べる前日に冷蔵庫解凍か水につけて解凍していただくのがお勧めです。

解凍後冷蔵庫保管をする際は1週間程度を目安にお早目にお召し上がりください。

封を切ったお魚はその日のうちにお召し上がりください。

＜ お魚のオードブル ＞

※解凍してお皿に盛るだけです。

★金華サバの自家製ビネガーマリネ（半身）

★羅臼産天然ブリのスモーク カルパッチョ（100g）

★真鯛のスモーク カルパッチョ（100g）

★気仙沼産カツオの生ハム（100g）

自家製ワインビネガーで味付けをしたお魚です。

ワインを飲む場合はオリーブオイルと塩で、

日本酒を飲む場合はお醤油とわさびで食べると合わせやすいです。

＜ お肉のオードブル ＞

★津軽鶏むね肉のしっとりハム（120g）

解凍後、一緒の袋に入れているロメスコソースをつけてお召し上がりください。

★牛タンの自家製ハム（100g）

解凍後、そのままお召し上がりください。

★ヴァンデ産鴨ムネ肉の自家製ハム（120g）

解凍後、そのままお召し上がりください。

お鍋でしゃぶしゃぶとして食べるのもお勧めです。

★フォアグラムース（100g）

解凍後、クラッカーやパンなどに載せてお召し上がりください。

★A5 栃木和牛ロース肉のローストビーフ（160g）

一緒の袋に入れているローストビーフソースにつけてお召し上がりください。

冷たいままでも美味しく食べられますが、

ボウルにお湯をはりお湯と水で50℃～60℃位にして袋ごと5～10分浸けて

少し温めてから食べるのがお勧めです。

< 温めてお皿に盛りつけてください >

★真面目に引いた鶏のコンソメスープ (300g)

★赤ワインカレー (400g)

どちらもレストランで大人気のメニューです。

袋ごと湯煎で温めるか、解凍後にお鍋に移して温めてください。

★黒ゴマニンニク (50g)

カレーにトッピングしてください。一緒に食べていただくと深みが増します。

< その他 >

★銀杏スパゲティ

愛知県祖父江産の栄神種の銀杏を使用しています。

電子レンジで温められるパスタです。

袋に記載の温め時間を参考にしてください。

こちらの商品に関しては必ず冷凍庫で保存してください。

★シューパン

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。

こちらの商品に関しては必ず冷凍庫で保存してください。

★ガトーショコラ

冷蔵庫で解凍した後、袋に切れ目を入れ袋ごとレンジ 500w30 秒程度温めてください。

容器とショコラがくっついているので、袋から出した後にナイフなどで切り離してから、容器を開いて取り出し、カットしてください。