

・ルブルギニオンの牛タンシチュー 3300円

袋のまま湯煎で20分程弱火で煮込んで  
アツアツでお召し上がり下さい。

家にあるお野菜を加えたり、パスタと合わせてもとっても美味しいです♪  
牛タン140g ソース150g 1人前サイズです

・牛ホホ肉のマディラワイン煮込み 定番の! 2500円

袋のまま湯煎で20分程弱火で煮込んで  
アツアツでお召し上がり下さい。

マッシュポテトを添えたり、パスタと合わせてもとっても美味しいです♪  
牛ホホ肉100g ソース100g 1人前サイズです

・蝦夷鹿肉とフォアグラのパイ包み焼き 2200円

黒胡椒のデミグラスソース付き♪

240℃くらいのオーブンで約20分焼き上げて下さい。

(途中10分位で様子を見て下さい。表面だけ焦げて中身が温まってない事もありますので、少し弱めに設定してもOKです)  
クシがすっと入るのが目安です。しっかり温めてお召し上がり下さい  
温かいオードブル1人前のサイズです

・牛トリッパのトマト煮込み 1600円

袋のまま湯煎で20分程弱火で煮込んでアツアツでお召し上がり下さい。

お好みで、パルメザンチーズや黒胡椒を振って  
ペンネ等のショートパスタと合わせると、より一層美味しいです♪  
牛トリッパ90g ソース80g 1人前サイズです

\*下記2点は冷蔵限定です。

\*当日受け渡し冷蔵限定です。発送できません↓↓↓

・ブーダンノワールのテリーヌ (チルドのみ) 1600円

当店のスペシャリテ!豚の血のテリーヌ。リンゴのピューレ添え。  
トースターで少し温めて、サラダと一緒にどうぞ。  
その日のうちにお早目にお召し上がり下さい。

\*当日受け渡し冷蔵限定です。発送できません↓↓↓

・定番の人参のムースとコンソメジュレ 人気! 1600円

雲丹も添えた定番のオードブルです。1人前サイズです。  
その日のうちにお早目にお召し上がり下さい

\*数に限りがございます。前日までにご予約頂きますとスムーズです。

\*保冷バックが御座いましたらご持参をお願い致します。

・豚肉のリエット (冷凍真空パック詰) 900円

ご自宅ではチルド(冷蔵)で保存していただき  
柔らかい状態に戻してお召し上がり下さい

豚肉をお野菜のブイヨンと共にじっくり煮込み、ペースト状に仕上げました  
パンやクラッカーと一緒にワインのお共にどうぞ♪ 内容量100g

・豪州産仔羊の煮込み ~ナヴァラン風~ 2200円

袋のまま湯煎で20分程弱火で煮込んでアツアツでお召し上がり下さい。

ゆでたお野菜(根菜等)を加えたり  
クスクスやショートパスタと合わせてもとっても美味しいです♪  
仔羊100g、ソース100g 1人前サイズです

・豚肉のポーピエット 「初めてのフレンチ」にも登場! 2000円

豚のハンバーグを豚バラスライスで巻いて、トマトソースで  
こっくり煮込んだごちそう感満点の1品です!

袋のまま湯煎で20分程弱火で煮込んで  
アツアツでお召し上がり下さい。

家にあるお野菜を加えたり、パスタと合わせてもとっても美味しいです♪  
80gのハンバーグが2つ ソース100g

・イカとトマトのラゲーソース 人気です♪ 950円

冷凍の袋のまま湯煎で10分程煮込んでパスタにそのままかける。もしくは  
オススメは解凍してフライパンで温めてパスタとからめて下さい。

パスタの量は乾麺で80gがベストです。多くても100g迄にしてください  
スープ140g 1人前量です

・牛と豚のお肉ゴロゴロラゲーソース 950円

冷凍の袋のまま湯煎で10分程煮込んでパスタにそのままかける。もしくは  
オススメは解凍してフライパンで温めてパスタとからめて下さい。

パスタの量は乾麺で80gがベストです。多くても100g迄にしてください  
スープ140g 1人前量です

\*店頭受け取りの時間のご案内です。ランチ、ディナーの営業中もしくは  
15時迄にお越しいただくか、18時以降にお受け取りをお願い致します

\*水曜日が定休日です。

\*ございましたら保冷袋をお持ちください。袋が無い場合、袋代を頂戴します

\*冷凍発送(送料別)をご希望のお客様は店舗までお電話ください

\*配送日程はお振込みを確認後に発送致します。ご了承ください