



Menu

魅惑のトリュフ・グルメセット

PREMIER

前菜(一品目)

トウモロコシのポタージュスープ トリュフ風味
Flavour de maïs Truffe Potage 2袋

DEUXIÈME

前菜(二品目)

ホタテとサマートリュフのテリーヌ
Terrine de coquille st.jaques et la truffe d'été 2袋

VIANDE

メイン(肉料理)

フォアグラ入りハンバーグ
Bifteck à la Hambourgeoise de foie gras 4袋

+ サマートリュフソース
Sauce d'été truffe 4袋

*** メニューには卵・乳・小麦が含まれます。

お召上がり方

トウモロコシのポタージュスープ トリュフ風味

冷凍のまま袋から取り出さずに沸騰しない程度のお湯に約10分~15分温めて下さい。

温まったら袋を鍋から取り出し、スープ皿に注いで下さい。

お好みで黒胡椒やクルトンなどを添えると一層美味しく召上がれます。

ホタテとトリュフのテリーヌ

袋のまま冷蔵庫で12時間程度解凍してお召上がり下さい。

一緒にサラダやきのこのソテーなどと一緒にお召上がり頂くとより一層美味しく頂けます。

*常温解凍はお止め下さい。

フォアグラ入りハンバーグ + トリュフソース

ハンバーグを袋のまま冷蔵庫で12時間程度解凍して下さい。

解凍後、沸騰しない程度のお湯で約12分~15分温めて下さい。

同じ鍋でソースを温めて下さい。

ソースは5分程度で温まります。

お皿に盛付けし、一緒に温野菜やマッシュポテトなどを添えるとより一層美味しく召上がれます。

*常温解凍はお止め下さい。

シェフおすすめのお召上がり方

もっと美味しくお召上がり頂く為に、シェフおすすめのお召上がり方をご準備しております。簡単な一手間で料理のグレードもアップ。

ぜひ、一度ご覧ください。

魅惑のトリュフグルメセット お召上がり方サイト

<http://gemmy-foods.jp/arrange>

*** 賞味期限：冷凍 30 日 解凍後冷蔵 1 日

*** 外装ラベルに記載