

## 【 2021年 新商品一覧 】

No.	商品名	シズル写真	規格/入数	JANコード 49702080	賞味期限	包装形態	調理方法	販売価格 (税込み) ※	商品特徴
<b>【アペタイザー】</b>									
1	パテ ドカンパーニュ ～田舎風パテ～		80g/100	16393	1年	真空包装	冷蔵解凍	1,080円	豚肉や合鴨肉と豚レバー、鶏レバーをバランスよく混ぜ合わせ、さらに数種類の香辛料で味を引き締め、肉の旨みをより感じられるよう仕立てております。ピスタチオも加え、贅沢なパテです。
2	アスピックドレギューム ～野菜のゼリー寄せ～		80g/100	16416	6か月	真空包装	冷蔵解凍	1,420円	11種類の野菜と茸で彩り豊かに仕上げた見た目美しいテリーヌです。それぞれの野菜本来の味を感じられるようゼリーはシンプルなお味に仕立てました。特別な日やパーティーなどにも最適な逸品です。
<b>【スープ】</b>									
3	オマール海老のビスク		120g/30	16294	1年	化粧箱	ポイル	2,160円	オマール海老の甘みとトマトの酸味がバランスよく溶け合ったジュ・ド・アメリカンを使用し、オマール海老の内子でさらに旨みを引き立たせ、クリームと牛乳でマイルドに作り上げました。
4	オニオンスープのパイ包み焼き		160g(2個)/24	16379	1年	化粧箱	冷蔵解凍後 電子レンジ	1,300円	たまねぎをあめ色になるまで丁寧にソテーし、甘みと旨みを凝縮させたオニオンスープに仕立てました。パイを割ることで、たまねぎの奥深い香りをお楽しみください。
<b>【メインディッシュ】</b>									
5	ポトフ		210g/20 x 2	16331	1年	化粧箱	ポイル	2,700円	牛肉を水さらして血抜きをした後、香味野菜、ブークガルニと一緒に長時間煮込みました。スープは最後に布濾しし、透き通ったクリアなスープに仕上げました。コラーゲンを豊富に含んだ牛すね肉の柔らかい食感をお楽しみください。
6	国産鶏のシュブレードソース トリュフ風味		210g/20 x 2	16348	1年	化粧箱	ポイル	2,920円	フレッシュのマッシュルームをスライスカットし、バターと白ワインでソテーしました。マッシュルームを取り出し、残ったエキスに、鶏肉のデグラッセ、生クリーム、レモン汁、トリュフなどを加えて仕立てました。シュブレードソースの名にふさわしい、奥深い味わいをお楽しみください。
7	オマール海老のフリカッセ		160g/20 x 2	16317	1年	化粧箱	ポイル	3,890円	オマール海老のヘッドから煮出したオマール海老ブイオンをたっぷりを使用したソースです。バターライスとの相性がよく、一緒にお召し上がり頂くと、より一層おいしくいただけます。
<b>【カレー・ハッシュドビーフ】</b>									
8	野菜カレー		320g(カレーソース 180g、野菜 セット140g)/20	16362	6か月	ピロー包装	カレーソース：ポイル 野菜セット：電子レンジ または蒸し	2,160円	カレーソースは裏ごしせず、野菜のつぶつぶ感を残し、素材の旨味と食感を活かしているのが特徴です。10種類の野菜とともに帝国ホテル定番の野菜カレーをご家庭でお楽しみください。
9	黒毛和牛のハッシュドビーフ		185g/30	16355	1年	化粧箱	ポイル	2,100円	黒毛和牛の表面をバターでソテーし、ブランデーと赤ワインを加えて煮詰め、牛肉のみを取り出して残った煮汁をデミグラスソースに加えることで、うまみたっぷりのソースに仕上げられています。
<b>【パスタソース】</b>									
10	ボロネーズソース		130g/28 x 2	16300	1年	化粧箱	ポイル	1,200円	合挽肉ではなく、牛挽肉のみを使用しております。牛挽肉、野菜、マッシュルームを直火釜でじっくり炒め、ワイン、ブイオン、トマトピューレーなどでじっくり煮込みました。牛肉の風味とうまみたっぷりのパスタソースです。
<b>【デザート】</b>									
11	アップルパイ		200g(2個)/24	13927	6か月	化粧箱	冷蔵解凍	1,400円	りんごにシナモンをたっぷりきかせ、上品な甘さに仕上げました。パイ生地の風味と食感がアップルフィリングの味わいをより一層引き立たせております。
12	ブルーベリーパイ		150g(2個)/24	13910	6か月	化粧箱	冷蔵解凍	1,400円	1971年ホテルショップ「ガルガンチュウ」の開店以来、愛され続けている人気商品を冷凍食品として再現しました。バターの香り豊かなパイは食感も良く、シナモンの香るブルーベリーフィリングとのバランスが絶妙です。

【 2021年 新商品一覧 】

No.	商品名	シズル写真	規格/入数	JANコード 49702080	賞味期限	包装形態	調理方法	販売価格 (税込み) ※	商品特徴
<b>【ドレッシング】</b>									
13	フレンチドレッシング		140ml/12	42248	6か月	瓶	-	880円	フランス産の白ワインビネガーを使用し、マイルドな酸味に仕立て、たまねぎを漉し、たまねぎの甘みを加えました。マイルドな酸味と甘み、香辛料の風味豊かな味わいをお楽しみください。
14	トリュフドレッシング		140ml/12	42255	5か月	瓶	-	880円	フレンチドレッシングをベースにトリュフやクルミオイル、シェリービネガーを加え芳醇な香りに仕上げたドレッシングです。サラダにかけて召し上がりください。

※Cadeau GARGANTUA での販売価格