

MENU COLLECTION

HORS D'OEUVRE

淡路産玉葱のブランマンジェ
オマール海老・帆立貝 様々な魚介のマリネ
シトロンヴェールのジュレ

PLAT PRINCIPAL

産地直送の鮮魚
フルーツマトとムール貝のエミリジョン
レギュームアロマティック

黒アンガス牛サーロインのロースト 黒胡椒の香
初夏を彩る野菜のグリル
バルサミコ酢のレディクション

DESSERT

白桃のコンポート
爽やかなミント香るジュレ

パン・バター

Réserve to go

下記にて、おすすめの温め方をご案内いたします。繊細なお料理をより美味しくお召し上がりいただくために、ご参考になさってください。

★お魚料理の温め方

魚、付け合わせをすべて鍋に入れてください。
魚用のソースを注いで、中火で沸騰させてください。
液体が沸いたら、弱火にし蓋をして3分温めてください。
深めの器に、盛り付けお召し上がり下さい。

★お肉料理の温め方

トースターやグリル等でお肉を3分おきに裏返して3回程温めてください。
電子レンジで温める場合は、600W で1分、又は800W で 50 秒を目安に温めてください。お好きな大きさに切り分けてください。
サラダ類は取り除き、付け合わせ野菜を、電子レンジ対応のお皿に移し替え、温めてください。
ソースを添えてお召し上がりください

※盛り付け例をインスタグラム

restaurant_hiramatsu_reserve に投稿させていただいております。

※季節や入荷の状況により、食材が変わる可能性があります。

※要冷蔵にて、本日中にお召し上がりください。

MENU GOURMANDISE

HORS D'OEUVRE

初夏の彩野菜のマリネ
江戸前鱸のエスカベージュ

PLAT PRINCIPAL

産地直送の鮮魚
フルーツマトとムール貝のエミジョン
レギュームアロマティック

牛肉のアンクルート 季節野菜のジャルディニエール
芳醇な赤ワインソース

DESSERT

白桃のコンポート
爽やかなミント香るジュレ

パン・バター

Réserve to go

下記にて、おすすめの温め方をご案内いたします。繊細なお料理をより美味しくお召し上がりいただくために、ご参考になさってください。

★お魚料理の温め方

魚、付け合わせをすべて鍋に入れてください。
魚用のソースを注いで、中火で沸騰させてください。
液体が沸いたら、弱火にし蓋をして3分程温めてください。
深めの器に、盛り付けお召し上がり下さい。

★お肉料理の温め方

パイ包みは、電子レンジ対応のお皿に移し替えて、温めてください。
500W の電子レンジで約1分20秒、又は800W で50秒を目安に温めてください。
さらに、トースターやグリル等で、表面を軽く焼き上げると、尚美味しいです。
サラダ類は取り除き、付け合わせを、電子レンジ対応のお皿に移し替え、温めてください。
真空パックのソースを、湯煎等で温めて、料理に添えてお召し上がりください。

※盛り付け例をインスタグラム

restaurant_hiramatsu_reserve に投稿させていただいております。
※季節や入荷の状況により、食材が変わる可能性があります。
※要冷蔵にて、本日中にお召し上がりください。

MENU SPÉCIAL

HORS D'OEUVRE

初夏の彩野菜のマリネ
江戸前鱸のエスカベージュ

PLAT PRINCIPAL

栃木県産あさの豚ロース肉のグリル
彩野菜を添えて タイムの香ジュソース

DESSERT

白桃のコンポート
爽やかなミント香るジュレ

パン・バター

Réserve to go

下記にて、おすすめの温め方をご案内いたします。繊細なお料理をより美味しくお召し上がりいただくために、ご参考になさってください。

★お肉料理の温め方

トースターやグリル等でお肉を3分おきに裏返して3回程温めてください。
電子レンジで温める場合は、600W で1分、又は800W で 50 秒を目安に温めてください。お好きな大きさに切り分けてください。
サラダ類は取り除き、付け合わせを、電子レンジ対応のお皿に移し替え、温めてください。
真空パックのソースを、湯煎等で温めて、料理に添えてお召し上がりください。

※盛り付け例をインスタグラム

restaurant_hiramatsu_reserve に投稿させていただいております。

※季節や入荷の状況により、食材が変わる可能性があります。

※要冷蔵にて、本日中にお召し上がりください。