



シーガイア渾身のコース仕立て

Seagaia's Finest Course-Style Set

要冷凍

本商品は冷凍庫で保管し、賞味期限内にお召し上がりください。

本商品を美味しくお召し上がりいただくため、前日より冷蔵庫で解凍後の調理をおすすめいたします。

※湯煎で温める際は、袋全体がお湯につかるようにして温めてください。

鍋のふちに直接袋が触れると穴があく恐れがあります。

※写真はすべてイメージです。

ホテルの味を、ご家庭で。

前菜からスープ、そしてメインディッシュまでをご自宅でお楽しみいただけるようにアレンジした、コース仕立てのセットをご用意いたしました。渾身のメニューを是非ご堪能ください。

フェニックス・シーガイア・リゾート
総料理長 深水 政信



1

前菜
Appetizer



西米良サーモンの香草マリネと
宮崎県産ほうれん草の
キッシュ・ロレーヌ

■アレルギー/小麦・乳・卵

塩とグラニュー糖に漬け一晩かけて身をしめ、ミックスハーブとオリーブオイルでマリネにした西米良サーモンの香草マリネと、宮崎県産ほうれん草を使用したキッシュ・ロレーヌを前菜としてお楽しみください。

調理方法

【西米良サーモンの香草マリネ】

冷蔵庫にて解凍後、お好みの厚さでスライスしてお召し上がりください。

※小骨が残っている場合がございますのでお召し上がりの際はご注意ください。

【宮崎県産ほうれん草のキッシュ・ロレーヌ】

冷蔵庫にて解凍後、カットしてお召し上がりください。オーブンで温めてもお楽しみいただけます。

2

スープ
Soup



宮崎県産トマトのスープ

■アレルギー/小麦・乳・卵

宮崎県産トマトを使用し、数種類の野菜と野菜から出たスープで煮込みました。トマトの程よい酸味と旨味が口いっぱい広がる、具沢山のスープです。

調理方法

冷蔵庫にて解凍後、鍋に移して温めてください。お好みで粉チーズを加えても美味しくお召し上がりいただけます。

3

揚げ物
Main Dish



宮崎ブランドポークと
宮崎牛のポテトコロッケ

■アレルギー/小麦・乳・卵

宮崎ブランドポークと宮崎牛を使用したシェフ監修のポテトコロッケ。お肉の旨味と甘みはじゃがいもと相性がよく、ソースいらすの美味しさです。

調理方法

- ①約160°Cに熱したコロッケが十分隠れるほどの油に、凍ったままのコロッケをゆっくりと入れてください。
- ②最初の1分間は箸などでコロッケを触らず、約10分じっくりと揚げたら完成です。

4

焼き物
Main Dish



宮崎牛フィレステーキ

■アレルギー/なし

日本一とも称される「宮崎牛」は、繊細な肉の甘みと旨味に定評があります。きめ細かく、舌触りまろやかなフィレ肉のステーキをお楽しみください。

調理方法

冷蔵庫にて解凍後、常温まで戻したお肉に塩・胡椒を振ってしっかりと味をなじませ、熱したフライパンで焼いていただくと美味しくお召し上がりいただけます。