



〈盛り付け例イメージ〉

じっくり煮込んだ 宮崎牛のビーフシチュー

煮込み料理に最適とされるスネ肉に一度焼き色を付け、赤ワイン・フォンドヴォー・デミグラスソースでじっくりと煮込んで仕上げました。宮崎牛の旨味と、ほろほろとほどけるようなお肉の食感が楽しめる贅沢な一品です。ソースはパンに付けて召し上がるほか、パスタソースやオムレツのソースとしても美味しくいただけます。



シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート
シーガイアコンベンションセンター

洋食調理 料理長
藤原 正博

調理方法

前日より冷蔵庫で解凍後、袋全体が浸るように鍋に水を入れ、約70℃~80℃のお湯で約10分間温めてお召し上がりください。

※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。

 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。