



〈盛り付け例イメージ〉

## 旨味を閉じ込めた 宮崎牛のローストビーフ

牛肉本来の味わいを感じることができ、  
宮崎牛のモモ肉。その旨味を閉じ込めるように  
低温でじっくりと調理しています。

ソースは牛スジや玉葱、人参、セロリなどの野菜、  
そして赤ワインとともに煮込み、  
濃厚な味わいに。宮崎牛の繊細な赤身の  
旨味が口いっぱい広がるローストビーフを、  
ぜひご家庭でご堪能ください。

お好みでわさびやレタス、玉葱のスライス、ま  
たは温野菜等とご一緒にどうぞ。



シエラトン・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、お好みの厚さでスライスして  
お召し上がりください。

 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。