



中国料理
藍海
CHINA SEA

料理長
栗山 智志



中国料理「藍海」 しまうら真鯛と 海老のチリソース煮込み

強火でふっくら蒸しあげた宮崎ブランドのしまうら真鯛にプリプリの食感の海老、素揚げした佐土原ナス、フレッシュトマトを藍海のチリソースで煮込んだ、ご飯のおかずにもなる1品です。

アレルギー／小麦・卵・えび

調理方法

冷蔵庫にて解凍後、袋全体が浸かるように鍋に水を入れ、約10分間湯煎して温め、具材にソースをかけてお召し上がりください。



実家
くらぎ



和の鉄人
黒木 純氏監修



親父
黒木 浩

実家 くらぎ 和風牛タンシチュー

現代の和食界を牽引する宮崎県出身の若手料理人、黒木純氏が監修する「実家 くらぎ」の人気メニュー。和の職人ならではの、一手間加えた和風煮込み料理をご堪能ください。

アレルギー／小麦・乳

調理方法

冷蔵庫にて解凍後、袋全体が浸かるように鍋に水を入れ、5~6分間湯煎して温めてください。



シェラトン渾身の6品

Sheraton's Finest 6-Item 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、湯煎調理を推奨いたします。

※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。

※袋をそのまま電子レンジに入れないでください。

※電子レンジのオート加熱、おまかせ加熱は使用しないでください。

※写真はすべてイメージです。

賞味期限



Ristorante ARCO

あじ豚の インボルティーニ

宮崎県で生産されている、まるやかでさっぱりとした脂が特徴のオリジナルブランド豚「あじ豚」に、ニンニクやローズマリーの香りを付けモッツアレラチーズを閉じ込めました。濃厚で、とろ〜り溶け出す美味しさです。

アレルギー／小麦・乳

調理方法

お召し上がりの前日から冷蔵庫にて解凍後、袋全体が浸かるように鍋に水を入れ、20分間湯煎して温めてください。



ガーデンビュッフェ「パインテラス」

みやざき地頭鶏の オイルコンフィ

地頭鶏のモモ肉、大手羽、ムネ肉を、ニンニクやオリーブオイルで仕上げたオイルコンフィ。付け合わせに綾町産の綾ひめたけを、香り付けには日向夏の果汁と皮を使用しています。オイルもソースとして、お肉にかけてお召し上がりください。ムネ肉はサラダのトッピングにもおすすめです。

アレルギー／なし

※画像は盛り付けの一例です。本商品にサラダ用の野菜は付属しておりません。

調理方法

冷蔵庫にて解凍後、袋全体が浸かるように鍋に水を入れ、10〜15分間湯煎して温めてください。
★モモ肉と大手羽はフライパンで皮目を焼いていただくとより美味しく召し上がれます。



鉄板焼「ふかみ」

宮崎牛の肉味噌

宮崎牛をたっぷり使って味噌仕立てにしました。ご飯のお供はもちろん、おにぎりの具材としてもお使いいただけます。そのほか、青葱を加えてお茶漬けにしたり、食パンに薄く肉味噌をのばし、お好みでマヨネーズをかけてトーストにしたりと、様々な食べ方でお楽しみください。

アレルギー／なし

※画像は盛り付けの一例です。本商品に青葱、ご飯は付属しておりません。

調理方法

冷蔵庫にて解凍後、袋から取り出してそのままお召し上がりください。



米九

桜姫鶏の利休煮

肉質が柔らかくジューシーで旨味がある、宮崎県産の桜姫鶏のもも肉を一度焼き、胡麻と白葱をたっぷり使った出汁で煮込み、風味豊かで食欲をそそる料理に仕上げました。フライパンで炒めたナスや、青味野菜などに煮汁を絡ませても美味しくいただけます。

アレルギー／小麦

※画像は盛り付けの一例です。本商品に付け合わせの野菜は付属しておりません。

調理方法

冷蔵庫にて解凍後、袋全体が浸かるように鍋に水を入れ、5〜10分間湯煎して温めてください。