Special Gourmet SELLECTION

特集｜有名シェフが手がける

名店のグルメ

坂井 宏行

サクサクと香ばしい衣に包まれた、柔らかいロースを使用した旨みが染み出るポークカツレツ。シェフお気に入りの赤ワインや様々な野菜のエキスが入ったデミグラスソースでお楽しみください。

イル・ド・レ坂井宏行監修 ソースで楽しむポークカツレツ

商品番号 25S001 5,400円(税込) 5,000円(税抜) 二重包装:不可

ポークカツレツ(ロース)120g×6、デミグラスソース 4袋
賞味期限:冷凍60日

冷凍 アレルギー 簡易 小麦・卵

落合 務

牛肉100%のハンバーグに細かく刻んだセロリやパセリを入れ、ブラックペッパーの風味を効かせました。香味野菜の甘みやほのかな香り、ブラックペッパーの刺激が食欲をそそります。香味野菜が苦手という方でも食べられる、ソース不要のジューシーなハンバーグです。

ラ・ベットラ・ダ・オチアイ 落合務監修 香味野菜と牛肉の100%ハンバーグ

商品番号 25S002 5,616円(税込) 5,200円(税抜) 二重包装:不可

130g×8
賞味期限:冷凍60日

冷凍 アレルギー 簡易 小麦・卵・乳

2014年にぐるなびRED でゴールドエッグを獲得した、料理人前川浩一監修の国産豚の西京味噌たれ漬け。お肉の旨みを感じられるコクと風味が豊かなシェフ特製レシピの味噌だれでお楽しみください。

料理屋まえかわ 前川浩一監修 国産豚肉の西京味噌たれ漬

商品番号 25S003 5,400円(税込) 5,000円(税抜) 二重包装:不可

豚ローススライス味噌たれ漬 100g×8、わさび 2g×8
賞味期限:冷凍60日

冷凍 化粧箱 簡易 小麦

ニュージーランド産のグラスフェッドビーフを使用した柔らかなローストビーフ。トリュフソース付きで肉の旨味を堪能できます。

レストランリューズ 飯塚隆太監修 牧草牛のローストビーフ黒トリュフソース

商品番号 25S004 4,320円(税込) 4,000円(税抜) 二重包装:不可

ローストビーフ 250g、黒トリュフソース付
賞味期限:冷凍60日

冷凍 化粧箱 簡易 小麦

赤ワインとデミグラスソースで牛すね肉をじっくり煮込み、手間ひまをかけて丁寧に作りました。とろけるような牛すね肉の濃厚で芳醇な味わいをお楽しみください。

モルソー 秋元さくら監修 牛すね肉の赤ワイン煮込み

商品番号 25S005 5,400円(税込) 5,000円(税抜) 二重包装:不可

150g×2
賞味期限:冷凍60日

冷凍 化粧箱 簡易 小麦・乳

白ワインで肉の旨味と柔らかさを引き出し、隠し味に味噌でコクを出しました。一袋でご飯をしっかり楽しめるよう、玉ねぎの量とお肉のバランスにもこだわりました。

なすび亭 吉岡英尋監修 こっくり旨みの柔らか牛丼

商品番号 25S006 4,320円(税込) 4,000円(税抜) 二重包装:不可

140g×6
賞味期限:常温60日

常温 化粧箱 簡易 小麦

国産牛すじを下茹でし、脂やアクを取り除いてモッチリ食感を引き出しました。生姜と味噌を使い、特製大窯でじっくり煮込んだ極上の一品です。

日本料理寺田 寺田繁監修 国産牛の和風牛すじ煮込み

商品番号 25S007 5,400円(税込) 5,000円(税抜) 二重包装:不可

120g×6
賞味期限:冷凍60日

冷凍 化粧箱 簡易 小麦

もちもち、パリパリのナポリ風クラストに、チーズと黒トリュフを使ったピッツァや、スパイシーなボロネーゼ、香り豊かなジェノベーゼの3種類のピッツァを楽しめます。

リストランテ アルポルト 片岡宏之監修 3種のナポリ風ピッツァ

商品番号 25S008 5,400円(税込) 5,000円(税抜) 二重包装:不可

黒トリュフと5種のチーズのピッツァ 185g、ボロネーゼのピッツァ 204g、ジェノベーゼピッツァ 190g 各8インチ×2枚 賞味期限:冷凍60日

冷凍 アレルギー 簡易 小麦・乳

各商品は次の状態でお届けします。 配送便 冷凍 冷蔵 常温 発送形態 化粧箱 発泡 アレルギー 木箱 包装形態 簡易 完全 新包装

※【お届け期間】は、商品の発送期間の表示です。お申込みは、お届け期間終了日の1週間前までにお願いいたします。※アレルギーの特定原材料8品目が含まれているものについて表記しております。※二重包装が可能な商品は、ご注文時にご指示がある場合のみ対応させて頂きます。