



洋風

4	3	2	1
	7	6	5
11	10	9	8
	13	12	

1 エビのパセリ
レモンバター

海老にバターのコクを加え、パセリとレモンで爽やかに仕上げました。

2 人参ラペ

にんじんの千切りを白ワインビネガーでさっぱりと仕上げたフランスの家庭料理です。

3 プルーン
赤ワイン煮

赤ワインで風味付けしたプルーンです。

4 ドライフルーツと
ナッツのテリーヌ

相性のよいドライフルーツとナッツを混ぜたクリームチーズベースのテリーヌです。

5 キノコマリネ

3種のキノコに白ワインビネガーを効かせた和え物です。

6 鶏肉のロースト
(ハーブスタード)

鶏モモ肉を特製の甘酸っぱいはちみつ入りマスタードソースで仕上げました。

7 ポークリエット

豚肉を煮込んで柔らかくムース状に仕上げました。

8 パテド
カンパニユ

洋酒と香辛料を効かせた本格的な味わいのパテドカンパニユで、お酒にあいます。

9 牛蒡
赤ワイン煮

赤ワインをふんだんに使った洋風のきんぴら牛蒡です。

10 ロースサーモン

スモークサーモンをバラの花びらに見立てた繊細な一品です。

11 エビのモザイク
テリーヌ

海老とブロッコリーを刻んで、隠し味に生クリームで味にコクを付け、うっすらとサフランで黄色地と香りを付けたテリーヌです。

12 ローストビーフ

牛肉に塩と香辛料で味付けした洋風古典料理です。

13 鯔の
エスカベツシュ

鯔を唐揚げし野菜と共に甘酢に漬け込みました。

エスエル・クリエーションズのおせちをお買いいただきました誠ありがとうございます。

【お届け後の保存について】

すぐに解凍を始めない場合は、冷凍庫（マイナス18℃以下）で保存してください。

【解凍方法】

外箱から取り出し、風呂敷を開いて、お重を覆っているフィルムをつけたまま一段ずつ冷蔵庫で解凍してください（約35時間で解凍できます）。

※冷蔵庫に入らない場合は、外箱に入れたまま、直射日光の当たらない10℃以下の場所 で解凍してください。

※解凍後、召しあがる1〜2時間前に室温に置いていただくと、一層おいしく召しあがりいただけます。

【召しあがり方】

解凍後、そのまま召しあがりいただけます。なお、レンジ対応マークが記載している品は、皿に移し、ラップをかけて電子レンジで温めますと、より一層おいしく召しあがりいただけます。（加熱時間の目安…500W 約40秒〜1分） ※加熱時間は目安です。機種、調理量により多少異なりますので、加減してください。

中華

4	3	2	1
	6		5
10	9	8	7
			11

1 カニ爪玄米揚げ

レンジ対応

玄米の衣で食感の良い揚げ物です。すり身にあびをふんだんに使用し、風味良く仕上げました。

2 ホタテ

ピリ辛醤油煮

タカの爪を使用した帆立しようにゆ煮です。

3 広東叉焼

二日間じっくりと甘たれに漬け込み紅麴の色目をつけて焼き上げた中華定番のチャーシューです。

4 ピリ辛ザーサイ

国産のザーサイにラー油を和えてピリ辛に仕上げました。

5 海老の

チリソース煮

レンジ対応

中華の定番、ブリつとした海老にピリつとチリソース味が美味です。

6 あわび

オイスター煮

あわびの旨味とオイスターソースの風味が詰まった逸品です。

7 コウフ香味煮

レンジ対応

コウフとは中国の麩の事で、しょうゆベースで煮込みました。

8 黒酢酢豚

レンジ対応

豚肉に衣を付けて揚げ黒酢で和えました。酸っぱすぎない酢豚です。

9 海鮮翡翠蒸し

ほうれん草の鮮やかな色付けととびつこのプチプチとした食感が楽しめます。

10 ピーカンナッツ

飴炊き

ピーカンナッツ一粒一粒に飴をまわせて、香ばしくカリカリの食感に仕上げました。

11 つぶの

オイスター炒め

レンジ対応

ツブ貝にオイスターソースを合わせて炒めました。