

# 美味しく 召し上がるための手順



## 旬野菜のケーキサレ

180℃のオーブンで5分程度焼く

\* お好みのサイズにカットして、おつまみ感覚でお召し上がりいただけます

原材料：旬野菜 小麦粉 牛乳 鶏卵 粉チーズ 塩 他



## 桜島どり骨付きもも肉のフリカッセ

湯せんで沸騰後5～8分あたためてターメリックバターライスと一緒に盛り付ける

+α 人参やインゲン等を一緒に盛り付けて刻んだパセリを散らすと彩りがきれいに

原材料：桜島どり 玉葱 人参 セロリ 生クリーム 小麦粉 卵黄 塩 胡椒 他



## 霧島サーモンの自家製スモーク

そのままお召し上がりいただけます仕上げにケーパーとオリジナルソースをお使いください

+α お好みの野菜やチーズを添えて、サラダ仕立てに

原材料：霧島サーモン 塩 砂糖 胡椒 他



## (トール・コース、ベリボリ・コース) 和牛ほほ肉のトマト煮込み

湯せんで沸騰後5～8分あたためてマッシュポテトと一緒に盛り付ける

+α インゲンとクレソンを添えると華やかに

原材料：国産牛ほほ肉 トマト 赤ワイン 玉葱 人参 セロリ フォンドボー 塩 胡椒 他



## 地野菜のポタージュ

湯せんで沸騰後5～8分あたためてクルトンをのせる

+α 生クリーム小さじ1と刻んだパセリを添えるとプロの仕上がり

原材料：野菜 玉葱 ジャガ芋 牛乳 生クリーム 他



## (グラン・コース、ベリボリ・コース) かごしま黒豚スペアリのオープン焼き

湯せんで沸騰後5～8分あたためてラタトゥイユと一緒に盛り付ける

+α ローズマリーを添えるとレストランの仕上がり

原材料：鹿児島産黒豚 ヨーグルト 蜂蜜 醤油 カレー粉 にんにく 香草 他



## バスクチーズケーキ

そのままお召し上がりいただけます

\* コーヒーとの相性も抜群！食後にゆっくりとお楽しみください

原材料：kiri クリームチーズ 生クリーム 砂糖 小麦粉 ヤブサメファーム健康玉子



## (グラン・コース、ベリボリ・コース) 鹿児島黒牛サーロイン炭火焼きロースト

そのままカットしてお召し上がりください  
お好みで軽く表面を炙るとおいしいですよ

+α お好きなサラダと大根おろしや山葵、柚子胡椒と一緒にポン酢で食べるのもおすすめ

原材料：鹿児島産黒毛和牛 坊津の華(塩) 他

## ポンピ堂の丸パン

アルミホイルに包みオーブンで3～5分焼く

\* ケークサレと一緒に仕上げてもOK！

原材料：石臼挽き小麦粉 島ザラメ バター 塩 他

## 付け合わせ

ターメリックバターライス・ラタトゥイユ・マッシュポテトや別途ご用意いただいたインゲン・人参等の野菜はメインと一緒に温めると、スムーズにご準備できますよ

「美味しくな～れ！美味しくな～れ」の  
呪文をかけて・ベリボリ！