



**万能ベルギー エンシャロットソース**  
海外では玉ねぎやにんにくと一緒に香味野菜として様々な料理に使われるベルギーエンシャロット。味にクセがなく風味がとっても良いのが特徴です。トーストやパスタ、お肉料理のソースにぴったりの万能ソースをご紹介します。

材料：  
ベルギーエンシャロット4個、  
にんにく6片、トマトペースト100g、  
アンチョビ1缶、オリーブオイル

『エンシャロット』という品名の西洋のきょうもあつて、購入の際にはご注意を



- 1 日本では「ベルギーエンシャロット」という名前で呼ばれます
- 2 ベルギーエンシャロットとにんにくをスライスする
- 3 オリーブオイルで②を炒める
- 4 時々焦げないように混ぜながら加熱し続ける
- 5 トマトペーストとアンチョビを加える
- 6 全体に混ぜながら加熱し、塩で味を調整する

このソースを使って、**ポークのソテー**に

- 1 塩胡椒した豚肉をさっとローストする
- 2 水とお酒で薄めた万能ソースに入れて味がなじむまで煮込む



3 取り出した鶏肉を肉汁と一緒にフライパンに戻す

*We're snuggled up together like two birds of a feather would be*



**《セイボリー》**  
オードブルプレート2段セット(3人前) ¥5,000(税込)より  
セイボリーでは、ご家庭でレストランの味をお楽しみいただけるテイクアウトアイテムをご用意いたしました。団欒のひとときをお過ごしください。

受け渡し場所：  
水曜日以外 3Fセイボリー  
水曜日(セイボリー定休日) 1Fシーズン

販売期間：12月3日(木)から12月25日(金)まで限定販売

**ご予約商品**  
お受け渡し日の3日前まで



**VEGETARIAN RECIPE**

パスタはあとで焼くのでかなり固めにゆでます

**バイクドジデー**  
日本ではあまり有名ではありませんが、アメリカ式のイタリア料理でラザニアよりも簡単なキャセロール。トマトソース、チーズ、パスタだけのシンプルな料理なのでおいしい素材が手に入ったらぜひ！見栄えもするのでパーティーにもおすすめです。



- 1 パスタは大きいチューブのリコッタチーズを使う
- 2 手作りのトマトソース、もしくは市販のトマトソースを温める
- 3 ゆでたパスタにソースを少し加え、からませておく
- 4 リコッタチーズは牛乳を加えゆるめておき、モッツアレラは角切りにする
- 5 耐熱容器にソース→パスタ→チーズ2種の順番で2段ぐらいのレイヤー状にのせる
- 6 トップにのみハルムザンチーズを振り、オーブンで焦げ目がつくまでしっかり焼く

**レモンオニオン&チキンソテー**  
さっぱり味の「食べる」野菜ソースとチキンソテーの相性抜群。レモンは皮ごと使うので、ノンミのものを使用します。レモンの酸味とちょっとした苦味、アーリーレッドの旨みがポイントのソースです。



- 1 レモンとアーリーレッドをスライスし、塩を振ってなじませる
- 2 鶏もも肉は均等な厚みになるように開き、塩胡椒をふる
- 3 オリーブオイルで両面焼く
- 4 一度鶏肉は取り出し、同じフライパンに①を入れソテーする
- 5 ④が少ししんなりしたらお好みの緑野菜を加えて火が通るまで加熱する



**VEGETARIAN RECIPE**

**パブリカマヨポテ**  
生野菜のパブリカではなく、果肉を粉末状にした「パブリカパウダー」を使った一風変わったバイクドポテサラダ。カリカリ食感とマヨソースが後を引き、おやつ感覚で食べることができます。



- 1 食べる直前にドレッシングとポテトを混ぜ合わせる
- 2 オープンでカリカリになるまで焼いて蒸れないようにその蒸気熱を取ってよく混ぜる
- 3 ドレッシングの材料をボウルでよく混ぜる
- 4 クック1/2の蒸し北あかりを角切りにしてシートパンに並べ、油、塩胡椒をまぶす(生のじゃがいもは柔らかい場合は角切りにして柔らかくなるまでレンジで加熱してください)
- 5 おねぎをさっと混ぜる



**お魚ハーブディジョン**  
サーモンや白身魚などお好みのお魚にたっぷりパセリとディジョンマスタードを合わせたソースをかけてオーブンで焼くだけの簡単レシピ。白ワインにとっても合うおしゃれな料理です。

- 1 細かく切ったイタリアンパセリ、レモン汁、ディジョンマスタード、塩胡椒をまぜる
- 2 お魚の上にソースをかけてオーブンで焼く



**リコッタダンプリング**  
手作りのリコッタチーズをたっぷり使った西洋風の「だんご汁」。優しいお味です。朝食にもおすすめの一品です。最後に加えるイタリアンパセリが味を一段階引きあげます。

ダンプリング材料：  
リコッタチーズ200g、  
卵1個、小麦粉100g、  
塩少々



- 1 ダンプリングの材料をよく混ぜ生地を作る
- 2 アスパラやスナックえんどうなどの色味の野菜は先にとろろにする
- 3 アスパラを茹でたお湯に生地を落とし中まで火を通す
- 4 市販のコンソメスープを別鍋で温めておき、ダンプリングを移す



**ご予約商品**  
お受け渡し日の前日まで

**《きょうのおかず》**  
特製おかずの盛り合わせ  
¥3,000(税込)

おうちの晩酌にぴったりの色々な特製おかずがつまめるセットです。もちろん、お酒のアテだけでなく、ごはんのお供にもぴったり。寒い冬にぴったりのいろんな味をお楽しみください。

受け渡し場所：2Fきょうのおかず  
※火曜日は定休日の為、販売いたしません。ご了承ください。

販売期間：  
11月11日(水)から  
12月25日(金)まで限定販売

*Come on, it's lovely weather for a sleigh ride together with you.*



**ミニトマトソースパスタ**  
15分もあればできるとっても簡単かつおいしいがぎゅっと詰まったミニトマトのソースです。パスタはロングでもショートでもお好みで。



- 1 フライパンに多めのオリーブオイルとにんにくをスライスを入れ加熱する
- 2 にんにくの良い香りがしてきたらミニトマトを加える
- 3 ミニトマトに少し火が通ってきたらトースト用の分を少し取っておく
- 4 汁気がでてくるまで加熱し続ける
- 5 塩で味を整え、茹でたパスタを加えて一気に混ぜる



**ミニトマトトースト**  
パスタソースの製造途中で取り分けたミニトマト、手作りのリコッタチーズを使った前菜にぴったりのシンプルなトースト。個々の素材のおいしさが楽しめ、全てのバランスがとっても良いお味です。

**VEGETARIAN RECIPE**

- 1 薄くスライスしたお好みのパンにオリーブオイルを塗ってトーストする
- 2 カットと焼いたパンにリコッタチーズ、ミニトマトソースのトマト、パセリをのせ塩をふる
- 3 食べる直前にドレッシングとポテトを混ぜ合わせる



**Hervé式チョコレートムース**  
フランスの物理化学者エルベ氏が生み出したこのムースの材料は「同量の水分と70%以上のチョコレート」だけ。今までの料理界の常識を覆した方法でストリートでガッツとした味のムースに仕上がります。今回はお水でなく搾りたてのオレンジジュースを加えて酸味のあるフルーティなムースにしました。

**VEGETARIAN RECIPE**



- 1 チョコレートを刻む
- 2 鍋にチョコとジュースを入れチョコが溶けるまで加熱する
- 3 水水に当てて空気を含ませるようにチョコをホイップする
- 4 もったりしてきたら完成

*Let's take that road before us and ring a chorus or two*

**VEGETARIAN RECIPE**

材料：  
クロワッサン(大きい)4コ、  
牛乳120ml、  
砂糖60g、塩3g

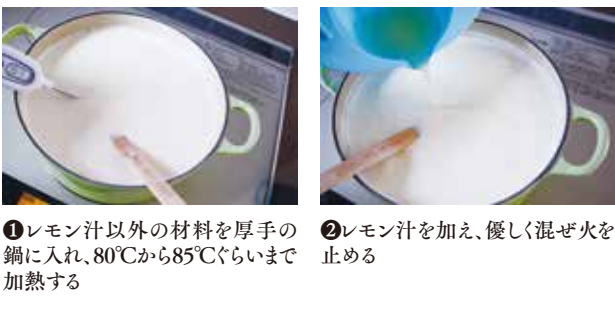


- 1 クロワッサンを縦にスライスする
- 2 牛乳、砂糖、塩を加熱してシロップを作りスライスしたクロワッサンに浸す
- 3 シロップに漬けたクロワッサンを天板に並べ、上から少しグラニュー糖をかける

**VEGETARIAN RECIPE**

できたての「ほわほわ」チーズはほんのりだけ取り分けてはちみつやベリーソースを絡めてお楽しみください

**手作りリコッタチーズ**  
チーズは買うもの！という印象が強いですが、レモン汁と牛乳などで簡単にフレッシュチーズを作ることができます。副産物のホエイは栄養満点なので牛乳と合わせてラッシーにしたり、スープや味噌汁にいれても。



- 1 レモン汁以外の材料を厚手の鍋に入れ、80℃から85℃ぐらいまで加熱する
- 2 レモン汁を加え、優しく混ぜ火を止める
- 3 さらにヤクキングペーパーを敷いたザルで濾してそのまま水分がなくなるまで放置する
- 4 好みの固さになったら完成、タッパーなどに移す



- 4 きつね色に色づいたら150℃のオーブンで30分から40分焼く