

洋膳



5/31
(金)



Infinite
Happiness

株式会社 七つ葉のクローバー

安心にまごころを添えて

〒792-0060 愛媛県新居浜市大生院 1620

TEL : 0120-41-6653 FAX : 0897-40-7780

お品書き

1

メバルと彩り野菜のバターポン酢ソースかけ

春から初夏にかけて旬と言われるメバル、そして彩り豊かなグリル野菜を添え、さっぱりとしたポン酢の中にバターがふんわりと香るソースで仕上げました。

2

ファルファッレパスタのトマトソース

トマトの酸味にベーコンのコクをプラスしたトマトソースを可愛らしい蝶のような形のパスタに添えました。

※ファルファッレ (Farfalle)：イタリア語で「蝶」を意味し、その名の通り蝶ネクタイのような形が特徴のパスタの一種です。

3

チーズ on ブロッコリー

オリーブオイルと塩胡椒で味付けをしたブロッコリーに風味豊かなオランダ産の粉チーズをちらしました。

4

コールスローサラダ

細切りにしたキャベツをレモンの香りとオリジナルでブレンドしたスパイスの風味が効いたドレッシングで和えました。

5

ヴィシソワーズ（※フルセットのみ）

じゃが芋の味、風味を直に感じられ、これからの暑い季節でもサラサラっとのどに通る、優しい味付けの冷製スープに仕上げました。

6

レモンミントのクラッシュゼリー

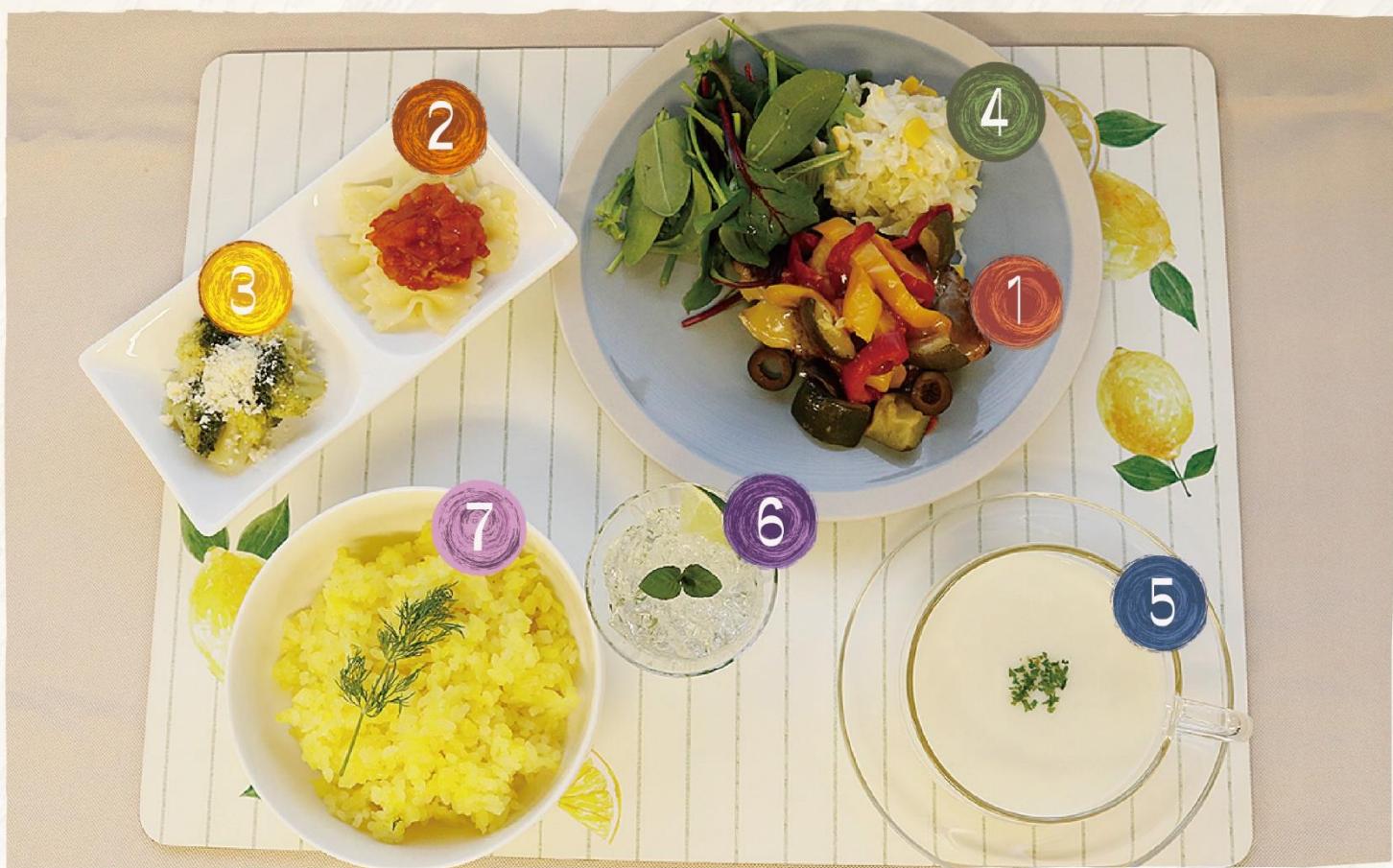
レモンとミントの爽やかなゼリーにきらきら感が増した美しい一品です。

7

ターメリックライス（※フルセットのみ）

美容、健康にいいターメリックの綺麗な色、風味を活かしながら味わいやすい味付けにしました。

盛り付け例



※付け合わせの生野菜・ハーブ等の飾りつけはお客様にてご用意ください。

栄養価

< フルセット >

エネルギー	:	631kcal
たんぱく質	:	26.0 g
脂質	:	16.3 g
炭水化物	:	92.5 g
ナトリウム	:	1500mg
塩分	:	3.8 g

< 副食セット >

エネルギー	:	281kcal
たんぱく質	:	18.6 g
脂質	:	11.9 g
炭水化物	:	24.8 g
ナトリウム	:	613mg
塩分	:	1.5 g

盛り付け方法

1

メバルと彩り野菜のバターポン酢ソースかけ

メバル、グリル野菜をパックのまま湯煎して温めます。

お皿に盛ったメバルにグリル野菜をトッピングし、その上からバターポン酢ソースをかけます。

2

ファルファッレパスタのトマトソース

パスタとトマトソースをパックのまま湯煎します。

パスタの上にトマトソースを乗せるように盛り付けます。

3

チーズ on ブロッコリー

ブロッコリーをパックのまま湯煎し、お皿に乗せたブロッコリーに粉チーズを振りかけます。

4

コールスローサラダ

パックから出したコールスローサラダの具材とドレッシングを混ぜ合わせてから、お皿に盛り付けます。

5

ヴィシソワーズ（※フルセットのみ）

パックのまましっかりと冷やしてからスープを器にそそぎます。

6

レモンミントのクラッシュゼリー

しっかりと冷やしたゼリーを容器から取り出し、フォークで碎いてから盛り付けます。

7

ターメリックライス（※フルセットのみ）

【炊き込みの場合】（オススメ！）

1人分お米 68g に水 93g と「ターメリックライスの素」を加えて、調味料が均等に混ざるように軽く混ぜ合わせます。30分程度浸漬して、もう一度軽く混ぜてから炊いて下さい。

【混ぜ合わせの場合】

1人分 150g のごはんに「ターメリックライスの素」を入れ混ぜ合わせます。

※お米・ごはんにつきましてはお客様にてご用意ください。

