

おうちでアンテリブル

Stay Safe WEEKEND!

元気と美味しい笑顔を食卓にお届けします。

週末限定真空パックの宅配メニュー

■主菜

2人前/¥6,480 (税込) 4人前 / ¥10,800 (税込)

■冷前菜オプション

追加希望の方はお選びください

2人前/¥2,700 (税込) 4人前 / ¥5,400 (税込)

※配送料金込みのお値段です。

【8月8日(土)お届け分】 8/2(日)注文〆切

～前菜～

フランス産カネットのハムとファルファツレ

スイカの冷製スープ

フランス産の小鴨のハムとリボン状の Pasta をスープに浮かべて

～主菜～

平田牧場三元豚のスペアリブ スパイシーロースト

きたあかりのガレット添え

上質な脂の三元豚をさまざまなスパイスでマリネして焼き上げました

【8月15日(土)お届け分】 8/9(日)注文〆切

～前菜～

アカイカのタグリアテル カルボナーラソース

アカイカをパスタ状にして冷たく仕上げたカルボナーラ

～主菜～

牛テールのブレゼ

フレッシュハーブとネギのサラダ ライム風味

柔らかく煮込んだ牛テールとエスニックな酸味のきいたサラダ

【8月22日(土)お届け分】 8/16(日)注文〆切

～前菜～

秋刀魚の軽いスモークと焼きナスのサラダ仕立て

香ばしい秋刀魚と焼きナスをシェリーヴィネガーで仕上げました

～主菜～

北海道根室産蝦夷鹿とフォアグラのロールキャベツ

きめこまかな赤身肉と、とろりとしたフォアグラを包みました

【8月29日(土)お届け分】 8/23(日)注文〆切

～前菜～

ニューカレドニア産天使海老のテリーヌ

新生姜のラビゴットソース

コラーゲンたっぷりの涼しげなテリーヌ

～主菜～

アナゴのバルサミコ焼き

パルメザンチーズとレモンのリゾット レフォールクリーム

バルサミコで焼き上げた穴子に酸味のあるリゾットを添えました

仕入れ状況により食材産地が変更になる場合がございます予めご了承くださいませ。

■ご注文方法

店舗 HP(<https://en.terrible.jp>)、またはメール(m-sato@grovedish.jp)で受付となります。

■お支払いについて

お届け日の3日前まで事前のお振り込みでお願いします。