

ラ・ターブル ド トリウミ
お正月テイクアウトお料理のご案内



Restaurant
La Table de Toriumi
ラ・ターブル ド トリウミ

～ご注文の前に～

おかげさまで毎年好評いただいている ラ・ターブル ドトリウミの

お正月用テイクアウト料理のご案内です。

お買い上げ頂いた皆様より大好評でまた今年も是非、
うれしい限りです。今年もじっくり考えて、お渡しして
一週間は、味・風味の変わらないものをご用意いたしました。

もちろんお店でお出しするものと同じで、

添加物や保存料は一切使っておりません。

どうぞ お正月の親しい方とのパーティーに ワインと一緒に
お楽しみくださいませ。

*

ご注文票にご記入いただきFAXまたは郵便でお送りください。

ご注文締め切りは12月21日 とさせていただきます。

ご注文受付後、お渡し票を早急にお送りいたします。

お料理は、基本的に12月31日 に店頭でお渡しいたします。

(詳しい召し上がり方の説明も出来ますし・・・)

ご都合によりクール宅急便で指定の場所にお送りもいたします。

その場合 1月1日午前着、代金送料着払いヤマトコレクト便を
予定しています。

その他の到着日のご指定はお問い合わせ下さい。

* お歳暮時期・クリスマス時期のご用命の方に *

数量・種類に限りはございますがご用意いたします。

ご用命の方は、どうぞ直接トリウミまでお問い合わせください。





スコティッシュ・サーモン 自家製スモーク

半身サイズ骨なし、皮付き／スライス済パック

フレッシュのまま空輸されたスコティッシュ・サーモンを粗塩・粗糖・つぶした白胡椒で24時間以上身を絞め、さらに半日表面を乾燥させ、その後スモーク庫で6時間桜のチップでじっくりスモーク。オリーブオイルとディルでマリネして最低2日間は薫香と塩をなじませ、お渡しします。そのままなるべく薄くスライスしてお召し上がりください（美味しく召し上がれる期間一週間）



寒鰯の自家製スモーク 香味野菜と

香味野菜と冬に脂の乗る寒鰯を半日サーモンと同じように締めてスモークしました。サーモンも5ミリほどの厚みで切り、香味野菜を写真のように乗せて一皿に盛るとおしゃれな前菜に。カットしてお渡しします。（美味しく召し上がれる期間 一週間）



黒毛和牛イチボ ロースト・ビーフ

見て下さい!この見事な刺し!さすがに黒毛和牛です。一頭からわずかしかとれない「イチボ」という部位でローストビーフをお作りします。以前からお正月のお料理にと、ご要望が多かったのですが和牛ロースではテイクアウトが難しいのですが、「イチボ」でしたら固まりで800g程度でお作り出来ます。12月31日限定でローストしますので当日お店で手渡し限定です。冷めたり、色が変わらない様にスライスも出来ません。冷蔵庫などで冷やさずに室温で、当日か元旦にお召し上がり下さい。今年も特製ジャガイモのグラタンとグレーヴィソース、洋山葵をお付けして、大晦日に暖かい状態でお渡しいたします。（*クリスマスや贈答用のご用命、もう少し大きなサイズなどお問い合わせ下さい。）



フォンダン・フォアグラ&田舎パン

仏産フォアグラとバター、卵、ベシャメルソースなどを使って焼き上げたフォンダンフォアグラ。高品質の豪州産黒トリュフを入れて450g または250g入りを陶器で焼き上げ封印しお渡しします。毎年サーモンと人気を二分するフォンダン・フォアグラ。お正月のワインと一緒に楽しみ下さい。胡桃とドライチジクの入った田舎パンを添えてお渡しします。しっかりラードで封印してあります。封印を取らなければ10日間。その後は2〜3日で召し上がってください。



フォアグラ・トーション

仏産の鴨フォアグラ100%と塩・スパイスとビンテージポルト酒を使ったテリーヌフォアグラトーション仕立て。(丸くソーセージのように仕上げ)です。写真は盛りつけ例です。胡桃と無花果入りのパンを添えてお渡しします。ご家庭ではプラムや干し柿などを添えてもおしゃれです。召し上がる分だけカットすれば1週間以上美味しく召し上がれます。



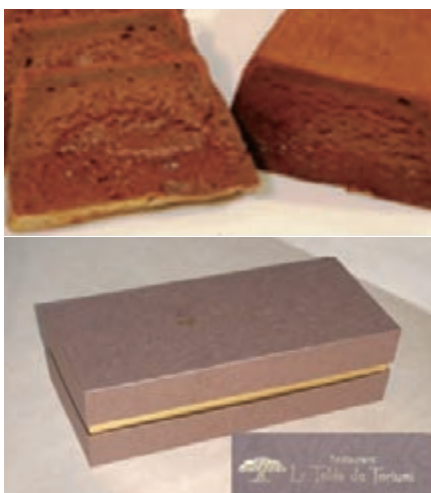
トリップ アラ モード カーン

フランス版牛モツの煮込み。ノルマンディ風にシードルとカルバドスを使って6時間トロトロに煮込んで。今年も熱烈なファンの声で登場ですが、毎年必ずランチメニューにも登場して、もうご存知の方もいると思います。コラーゲンたっぷりでお正月の「おせち」に飽きた方には最適です。ただし、独特の香りが気になる方には不向きかも。5〜6人前約1.2kgを真空パックにしてお渡しします。土鍋でぐつぐつ煮て茹でジャガイモと冷えた白ワインで。



コンソメジュレ ド ヴォライユ

トリウミの料理教室で特別におわけして以来もっと欲しいとの声に、テイクアウト専用にしっかり作りました。あの人気の人参のムースの上のフルフルのコンソメジュレです。茹でた野菜や魚介類と合わせて冷製のジュレもちろん温製コンソメスープにと、いろいろ工夫してお楽しみ下さい。今年も使い良い500ccをジップロックにして冷凍でお渡しします。



フォンダン・ショコラ ナンシー

トリウミ開店以来、食後のプチフルに最多登場のフォンダンショコラ。最上級のイタリア産エキストラビター・チョコレートと新鮮な卵、バターを使って小麦粉は一切入らずに焼き上げます。その芳醇なカカオの香りは完全大人向き。食後酒のハードリカーと少しずつお楽しみ下さい。オリジナル化粧箱をご用意いたしましたので、ご贈答用にもお使いいただけます。（美味しく召し上げられる期間 一週間）



Amandine アマンディーヌ

毎年4月のデザートワゴンサービスには必ず登場のアーモンド・タルトです。良質な国産バターと、深い味わいのスペイン産アーモンドパウダーをふんだんに使ったフランス菓子らしいタルト、飽きのこないいつまでも愛される味。絶大な支持に今回も登場です。クール便でお送りの際は必ず暖かい室温に戻し召しがって下さい。（美味しく召し上げられる期間 冷暗所で保存5日間）



トリウミのソース・ヴィネグレット

ご要望が多かった、サラダのドレッシング。一番シンプルにEXバージンオリーブオイルと赤ワインビネガー、シェリー酒ビネガー、フレンチマスタードとニンニク、塩胡椒のみで作ります。全く店で使っているものと同じです。サラダの不足しがちなお正月向けに。昨年と同じく 好評な密閉瓶でお渡します。



お野菜いろいろ、浅漬けピクルス

これもご要望が多かった野菜のマリネ、浅漬けのピクルスのスタイルで今回初めて登場しました。季節のお野菜、ざっと10種類ほどを、白ワインビネガー、鷹の爪、ローリエ、マスタードシードなどから作ったマリネ液を沸騰してから漬け込みますので日持ちよく2週間はおいしく召し上がれます。

ご注文、お買い上げ下さった皆様に・・・

今年も出来る限り、厳選した素材と、慎重、真剣な加工調理でベストを尽くしてお届けいたします。前回、召し上がっていただいた率直なご意見、改良点などございましたら、ご注文の際に、ぜひお聞かせ下さいませ。 真摯に受け止め、よき新年のお料理として、今年もより美味しいテイクアウトお料理を目指します。トリウミのホットラインとして、正月休業中のご連絡先として、お買い上げ下さいました方々に、私の携帯メールアドレスを記載いたします。無記名でも結構ですので何かございましたら、ご連絡お願いいたします

ラ・ターブルドトリウミ 店主 鳥海 勝

