

ラ・ターブルドトリウミ
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～

おかげさまで年末には毎年ご好評いただいているラ・ターブル ド トリウミの
テイクアウト料理を、急遽 通年でご用意することになりました。

今まで通り厳選した素材を慎重な調理で仕上げ
お渡しして一週間は味、風味の変わらないお料理を心掛けました
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
一切使わずに、十分な衛生状態で仕上げております。
どうぞ、ご家庭での会食などにご活用くださいませ。

ご注文は同封のご注文書にご記入いただき
お受け取りの**ご希望日、時間とお受け取り方法**を明記いただき
ファックス、メール、郵便でお送りください。
ご注文受付後、お渡し確認書を早急にお送りいたします。



ラ・ターブルドトリウミのテイクアウトお料理



□ スコッチ・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

今年も登場の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1センチ
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）



□ 黒毛和牛イチボのローストビーフ

見てください！この見事な差し！さすがに黒毛
和牛です。一頭からわずかしきとれない
「イチボ」という部位でローストビーフを
お作りします。和牛ロースではテイクアウト用
は難しいのですが「イチボ」でしたら800g
ほどで焼き上げることができます。
ご要望の多かったクール便での配達も
温め方の説明書を添えてお送りいたします。
お渡しの際は当日焼き上げて暖かいままで
スライスはお召し上がる時にお願いします。



□ フォンダン・フォアグラ & 田舎パン

フランス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。高品質のオーストラリア産黒トリュフを入れて500g または300g 入りを蓋付き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・フォアグラワインと一緒に楽しみ下さい。

フォアグラによく合う胡桃入り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

2017年から輸入解禁になった待望の100%仏産鴨フォアグラと塩・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。



□ お野菜いろいろ、浅漬けピクルス

従来からご希望が多かったお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いたしました。人参・胡瓜・小蕪・レンコン・ヤングコーン・パプリカ・セロリ塩、ワインビネガー、鷹の爪、ローリエ、黒胡椒などで作ったマリネ液を沸騰させてから漬け込みますので日持ちよく二週間ほどはおいしく召し上がれます。





□ コンソメジュレド ヴォライユ

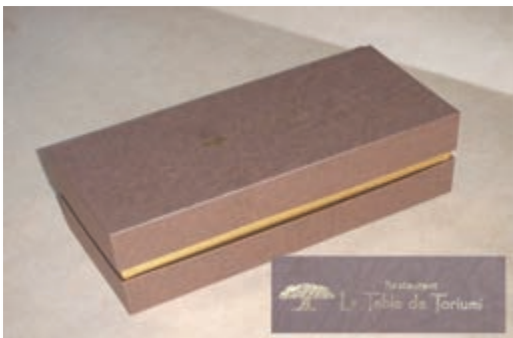
トリウミの料理教室で特別におわけして以来もっと欲しいとの声に、テイクアウト専用にしっかり作りました。あの人気の人参のムースの上のフルフルのコンソメジュレです。茹でた野菜や魚介類と合わせて冷製のジュレもちろん温製コンソメスープにと、いろいろ工夫してお楽しみ下さい。今年も使い良い500ccをジップロックにして冷凍でお渡しします。



□ 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。
(美味しく召し上がれる期間 一週間)



□ Amandine アマンディヌ

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。
(美味しく召し上がれる期間 冷暗所で保存5日間)





□ トリウミのソース・ヴィネグレット

これもご要望が多かった、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。

お買い上げくださった皆様に・・・

出来る限り良質な素材と、慎重、真剣な加工調理で
皆様にベストを尽くしてお届けいたします。
召し上がっていただいて率直なご意見、改良点がございましたら
ぜひお聞かせ下さいませ。

真摯に受け止め、次回ご注文の際には
より美味しいテイクアウト料理を目指します。
何か不手際や疑問点などございましたら
どうぞ、店舗までご連絡お願い致します。

ラ・ターブル ド トリウミ
店主 鳥海 勝

