



特別な日に食べたい



1/本格フレンチ6種が盛り、みんなでシェアするのにピッタリ 2/シェフ岡田秀俊氏〔仏料理の伝統的な技術やセオリーを尊重し、食材へのリスペクトを重視した料理は美味しく、美しい〕 3/ランチ5,000円〜、ディナー12,000円〜 4/牛はほ肉の赤ワイン煮込み、盛り付けは一例

フレンチ
一ツ木町倶楽部
ステイホームグルメ
「おうちでフレンチ6選セット」

おとりよせ
Vol.18

お取り寄せ
グルメ



TOPICS



フルコースと共に楽しむジャズやクラシックのコンサートを不定期で開催。
住所：東京都新宿区信濃町11-12 晋成館ビル1階
<https://www.hitotsugichoclub.com>

本格フレンチをこご自宅で作りこまれた絶品料理6種

「美味しい料理を心地よい空間でリラクゼーションしてお楽しみ頂く」がコンセプトのフレンチレストラン「一ツ木町倶楽部」岡田シェフが作る本格フレンチを自宅で楽しめるこのセットは、添加物や保存料を一切使わず、レストランと同じ食材、同じプロセスで丁寧に誠実に作られている。「牛はほ肉の赤ワイン煮込み」は半日煮込んだトロトロの肉と香味野菜が濃厚な味を醸し出すプロの味。「感後もち豚の塩豚」は箸で崩れる柔らかさで食事にもお酒にも合う人気の一品。

料理は全て真空パックで届き、温めるだけでレストランの味を再現できる。家族のお祝いの食卓にはもちろん、ギフトにも最適。最近では、大人のキャンプに持参するとの声が増えた。一度にパーティー形式でも、毎日一品ずつでも、楽しみ方は膨らむ。



フレンチレストラン
一ツ木町倶楽部
●TEL/03-6441-0908
●内容詳細：肉料理6種×1個ずつ(最後もち豚の塩豚、牛はほ肉の赤ワイン煮込み、手前先のクリーム煮、骨付き鶏もも肉のコンフィ、牛肉の炭火カレー、豚肩ロースのトマト煮込み) ●お届け日/要約・食むせ ●支払い方法/クレジットカード、コンビニ払いなど(BASE決済規定による) ●送料詳細/地域により異なる

送料 1,450円〜
お取り寄せ 2週間
冷蔵