



フムス クミンが香るひよこ豆のペースト

香辛料とにんにくが香る風味豊かなフムスに、挽き割りのひよこ豆を加えました。



2色のオリーブと チーズのオイル漬け

黒と緑のオリーブとチーズを、にんにくがほのかに香るオイル漬けにしました。



国産 鶏レバー 瀬戸内産夏みかんの 香りを添えて

国産鶏のレバーペーストに鶏もも肉を加え、瀬戸内産の夏みかんでさわやかに仕上げました。



マッシュルームの パテ 香ばしい アーモンドとともに

バターを効かせたマッシュルームのペーストに、香ばしいアーモンドを加えました。



広島県産牡蠣と ほうれん草のパテ 白ワイン仕立て

広島県産の牡蠣とほうれん草のペーストに、ざく切りのきのこを加え、白ワインで仕上げました。



2種のチーズのパテ パルミジャーノ・ レッジャーノ使用

パルミジャーノ・レッジャーノとプロセスチーズを使った濃厚な味わいに、ハーブとレモンを加えさわやかに仕上げました。



たらとじゃがいもの パテ

旨みの強いすけとうだらに角切りのじゃがいもを加え、ディルでさわやかに仕上げました。



ドライトマトのパテ パルミジャーノ・ レッジャーノを加えて

凝縮した旨みとさわやかな酸味のドライトマトにパルミジャーノ・レッジャーノを加え、生クリームで仕上げました。





広島県産 牡蠣のオイル漬け

広島県産の牡蠣と、ほくほくした食感のひよこ豆をにんにくを効かせたオイルに漬けました。



北海道産 スモークサーモンと オリーブのパテ

北海道産スモークサーモンの凝縮した旨みに、オリーブのほどよい酸味を効かせ、さわやかに仕上げました。



牛ほほ肉の 赤ワイン煮込み

牛のほほ肉をこだわりのドミグラスソースとフォン・ド・ヴォーをベースに、赤ワインで煮込みました。



瀬戸内産 たこのアヒージョ

瀬戸内産のたこと角切りポテトをさわやかなバジル風味のアヒージョにしました。



陸奥湾産 ベビー帆立の オイル漬け

陸奥湾産のベビー帆立と2種類のオリーブをレモンとハーブがさわやかに香るオイル漬けにしました。



国産鶏の 砂肝のアヒージョ

国産鶏の砂肝と2色のいんげん豆を、にんにくがしっかりと効いたアヒージョにしました。



スモークチキンの パテ 黒胡椒を効かせて

スモークした鹿児島県産赤鶏さつまを使用し、生クリームで上品に仕上げました。粗挽きの黒胡椒がアクセント。



スパイシーチキンの パテ ケイジャンスタイル

たっぷりの国産鶏肉に香味野菜を加え、ハーブと香辛料でスパイシーに仕上げました。





ドライいちじくと くるみのパテ

ドライいちじくの自然な甘みに、くるみを加え、白ワインで仕上げました。なめらかなペーストと素材の食感を楽しんでいただける食べるパテです。

