

# ホテル特製 仔牛のタンシチュー BOX

1名様用 3,000円 (税込)



監修 / 総料理長 羽山 正彦

十勝産赤ワインで長時間じっくり煮込んだ柔らかい仔牛タンと、特製ソースの旨味が凝縮した自慢の逸品。ホテルメイドのフランスパンがタンシチューによく合います。一流シェフの味をご自宅でお楽しみください。

## — MENU —

### ●洋風前菜 5種

- ・蟹とマカロニのサラダ / 魚介のエスカベッシュ
- ・いろいろ野菜のロースト / コールミート盛り合わせ
- ・ナチュラルチーズ、ドライフルーツ、ナッツ

### ●イタリア産仔牛タンシチュー (120g)

- ・温野菜添え (真空調理)

### ●ホテル特製フランスパン 1個



※盛り付け例

**販売期間** 2021年8月31日(火)まで

## ご予約

※ご予約はご利用日2日前17:00までをお願いいたします。(10個以上は3日前まで)

※お渡し時間ならびに配達時間

【午前】11:00/11:30/12:00 または【午後】16:00/16:30/17:00 となります。

※配達は10個以上から承ります。(帯広市内および近郊に限らせていただきます)

※特別メニューにつき、特典・割引の対象外とさせていただきます。