

チキン ロースト

ささやの

ご予約は
2日前
まで

※写真はイメージです。

手間暇かけて
丁寧に焼き上げています。

ささや特製ローストチキンの美味しさ・・・

岩塩と黒胡椒で調理したハーブ鶏を数種類の香味野菜、ハーブとともに、
オーブンでじっくりと焼き上げました。

焼き上げた際の肉汁をベースに作りましたソースを別容器にて
お付けいたします。香ばしくジューシーなささやだけの
美味しいローストチキンをご家族とのホームパーティーや
お友達と是非お楽しみください。

ローストチキン丸鶏(フンドボーソース付)

重量 /2kg

容器 (W19×D26×H12) に入れてお渡し致します。

5,400円(税込)



臭みが少なくジューシーなハーブ鶏を使用。



オーブンでじっくり焼き上げます。



贈答用にラッピングサービスも致します。
(別途 270 円税込)

鶏の骨付きモモ肉を醤油ベースで赤ワイン、ハーブ、はちみつ、
数種類の香辛料等で1日漬け込みオーブンでじっくりと焼き上げました。

ローストチキンレッグセット

(国産鶏のローストチキンレッグ、リエット、フランスパンのセット)

2,916円(税込)

「リエット」は、パテによく似た料理でフランスの伝統的な保存食。直訳すると「豚肉の塊」という意味です。小さくカットしたお肉を香味野菜、白ワイン、ブイヨンで煮崩れるまでしっかり煮込み、ペースト状にしました。
パンやカナッペ等に変身よく合います。
今回ささやのオリジナル商品をつくりました。

リエット/豚肉、ベーコン、タイム、オースパイス、ローリエ、オニオン、にんにく、バター、白ワイン、ブイヨン
賞味期限/冷蔵で2週間 内容量/60g



※骨に赤み(血合い)が残る場合がございます。中心温度80℃で60分加熱してありますので、安全です。

option



牛タンシチュー
(二人前)

1,404円(税込)



彩りサラダ(二人前)

540円(税込)

ささやのサイトからもご注文いただけます。



ご予約はお電話にてお気軽にどうぞ！(ご予約はお早めをお願いします。)

0120-117-333 TEL:0268-22-0128

〒386-0012 長野県上田市中央2丁目15-12 www.uedasasaya.com