

私たちのお料理をオーダーしていただき大変ありがとうございます。

「料理人は、素材に感謝をしなければならない」

尊敬する料理人の言葉であり、私が料理をする上で常日頃大切にしている言葉です。

フランス料理の伝統の上に普遍性を追い求め、

しっかりと手間をかけて作りあげるフレンチは

新しくもどこか懐かしさを感じられる味わいとなると確信しています。

一つ木町俱楽部でしか味わえない、五感に残る美味しい料理をお届けします。

フレンチの伝統と革新を追求した、お客様の想像を超える至極の料理を、ご期待ください。



一つ木町俱楽部
〒160-0016 東京都新宿区信濃町11-12 習成館ビル 1F
tel: 0364410908 <https://hitotsugichoclub.com/>

chef toは、一流レストランの料理を日本全国に凍結状態でお届け
シェフから届いたこだわりの料理をおうちのひと手間で
最高の味に再現してお楽しみください

chef to
Make Your Home as a Best Restaurant.

- フランス一周グルメセット -
一つ木町俱楽部 岡田シェフのスペシャリテをお届け致します

Amuse

ジュラ産熟成コンテチーズとインカの目覚めのテリーヌ

温かい前菜です。

インカの目覚めは甘味豊かなじやがいもで、コンテチーズの塩味との相性抜群です。
あたためることでとろけるチーズをお楽しみください。

Entrée

エスカベッシュ プロヴァンサル

フランスの伝統的なエスカベッシュに
柑橘系果物のジュースを入れることによって、甘酸っぱく仕上げました。

Potage

バスク風ガスパチョ

完熟したトマトなどの7種類の野菜を一日マリネして、
さらに火にかけて旨味を引き出しました。
冷蔵庫で冷やしてお召し上がりください。

Viande

とろける牛ほほ肉のボルドーワイン煮込み

ワイン産地ブルゴーニュ地方発祥で、世界中で愛されるフレンチの一品。
トロトロに煮込まれたお肉と、深いコクが最高に美味しい！

Pain

バゲット & ブリオッシュ パリジェンヌ

お店で一つ一つ丁寧に手作りしています。軽く温めてお召し上がりください。

Dessert

クレープシュゼット ブルトンヌ

温めてお召し上がりいただくクレープです。
もっちりとしたクレープ生地を爽やかなオレンジ風味のソースでお召し上がりください。

chef toは、一流レストランの料理を日本全国に凍結状態でお届け
シェフから届いたこだわりの料理をおうちのひと手間で
最高の味に再現してお楽しみください

chef to
Make Your Home as a Best Restaurant.

chef to

一つ木町俱楽部 フランス一周グルメセット

~再現シート~



お料理再現までに、ご家庭でご用意いただくもの

- ・製品に含まれない食品の買い足し(「シェフおすすめオプション」をご参考ください)
- ・湯煎用の深い鍋。(パックが鍋に触れ溶けことがあります。大きめをご用意ください)
- ・トング(湯煎時に、お湯からものを取り出す際に使用)
- ・ハサミ(湯煎後にパックを切る際に使用)
- ・小さなボウルや皿(湯煎した後、盛り付けるまでに一度置いておく際に便利です)
- ・菜箸やスプーン(盛り付け時に使用)

*本製品には、葉物野菜など一部含まれませんので、好みのものを追加してお楽しみください。

*下記の再現工程を全て済ませた後、それぞれ召し上がる直前に最後の盛り付けをされるとスムーズです。



ディナー24時間前：冷蔵庫保管

デリケートで徐々に解かしていく必要があるものは、冷蔵庫へ移してください。



ディナー1時間前：常温解凍

召し上がる前に常温で戻しておく必要があるものは、このタイミングで冷凍庫から移動してください。



【パン温めかた】

霧吹きをしてトースターで焦げないように注意しながら温めてください。

・目安 1000W: 3~4分、500W: 5~6分



ディナー直前：湯煎

下記の袋を同時に沸騰したお湯で10分湯煎してください。その後、お湯の中に置いておくと保温でき、温かいまま召し上がれます。



再現
STEP4



ディナー前の仕上げ

最後のひと手間が、最高の調味料。
シェフになったつもりで仕上げましょう！



ジュラ産熟成コンテチーズと インカの目覚めのテリーヌ



シェフ
おすすめ
オプション

フライパンを使い両面が色付くまで強火で
焼く。

ベビーリーフやミックスリーフなど、
お好みのリーフサラダを添えて
華やかな1皿に仕上げてください

盛付例



エスカベッシュ プロヴァンサル



シェフ
おすすめ
オプション

解凍したエスカベッシュを器に盛り付ける。

イタリアンパセリなどをちぎって添えれば
お店の雰囲気に近づきます



バスク風ガスパチョ



シェフ
おすすめ
盛り付け

解凍したガスパチョを器に盛り付ける

深さのある器がおすすめです
お召し上がり前に器を冷やしておくと
よりおいしく召し上がれます



とろける牛ほほ肉の ボルドーワイン煮込み



D-1 D-2

シェフ
おすすめ
オプション

赤ワイン煮を器に盛り、ジャガイモピュレを添
える。お好みで焼いた季節のお野菜を添える。

芽キャベツやブロッコリー、人参、カブなど
下茹でしてからフライパンでソテーすると
より本格的です



クレープシュゼット ブルトンヌ



シェフ
おすすめ
オプション

クレープを袋から取り出し、弱火のフライパン
でかるく温める。皿に盛り付け、ソースを回し
かける。

オレンジやバニラアイスを添えれば
豪華なデザートになります



chef toは、一流レストランの料理を日本全国に凍結状態でお届け
シェフから届いたこだわりの料理をおうちのひと手間で最高の味に再現してお楽しみください

chef to
Make Your Home as a Best Restaurant.

一ツ木町俱楽部 “フランス一周グルメセット”

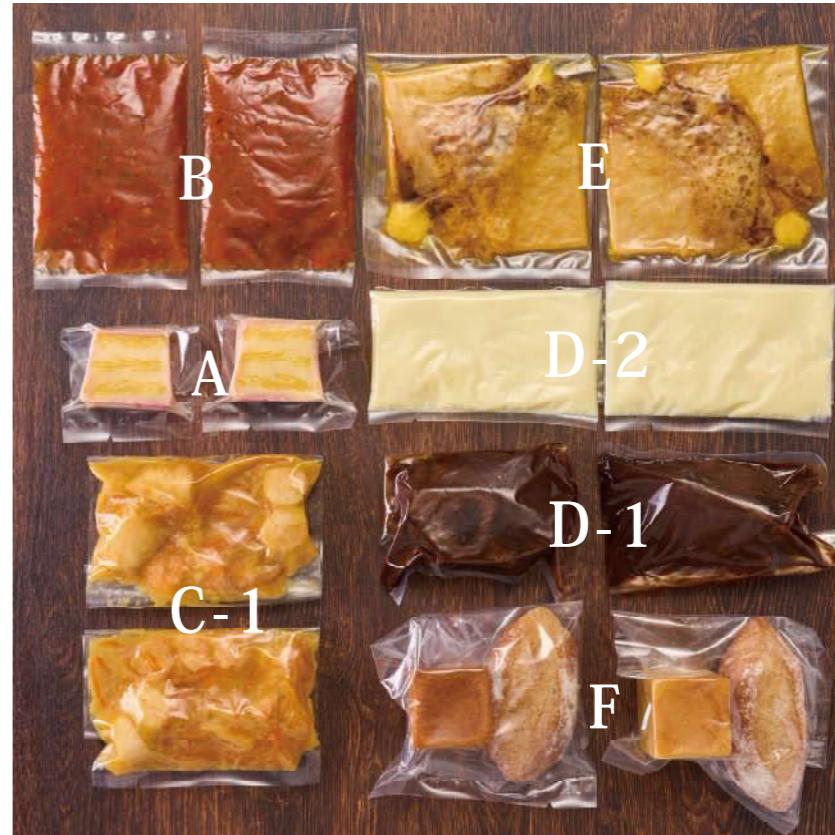
同梱品一覧

- 1, 当シート 1枚
オモテ: 同梱品一覧・原材料表記
ウラ : 美味しい召し上がり方/サービス・製品について
- 2, メニュー 両面1枚 × 2名分
- 3, 再現シート(シェフおすすめオプションや盛付例付き) 1枚
- 4, 各お料理(真空パック袋)



冷蔵庫で解凍(24時間)が必要なものが含まれます。
必ず中の「美味しい召し上がり方」をご確認ください。

消費期限: 購入後未開封、冷凍(-5度以下)で30日
解凍後冷蔵(10度以下)保管で当日中
保存方法: 要冷凍
販売者・製造者: 一ツ木町俱楽部
〒160-0016 東京都新宿区信濃町11-12 習成館ビル 1F TEL: 03-6441-0908



■原材料表記 *【】内に、本商品に含まれるアレルギー物質を記載

- A ジュラ産熟成コンテチーズとインカの目覚めのテリーヌ:
コンテチーズ/インカの目覚め(じゃがいも)/ベーコン/卵/牛乳/生クリーム/塩/コショウ【アレルギー物質: 乳、小麦】
- B ガスパチョ:
トマト/玉ねぎ/エシャロット/赤パプリカ/緑パプリカ/きゅうり/にんにく/オリーブオイル/塩/コショウ
【アレルギー物質: --】
- C エスカベッシュ プロヴァンサル:
玉ねぎ/ポワロー/セロリ/にんじん/帆立貝/エビ/白身魚/タコ/オレンジジュース/白ワインビネガー/白ワイン/
オリーブオイル/にんにく/小麦粉/はちみつ/塩/コショウ 【アレルギー物質: 小麦、はちみつ】
- D とろける牛ほほ肉のボルドーワイン煮込み:
-1牛ほほ肉/赤ワイン/フォンドヴォー(牛)/玉ねぎ/人参/セロリ/クレムドカシス/マデラ酒/ポルト酒/塩/コショウ
【アレルギー物質: --】
-2じゃがいも/牛乳/バター/生クリーム/塩/コショウ【アレルギー物質: 乳】
- E クレープシュゼット ブルトンヌ:
小麦粉/卵/砂糖/牛乳/バター/オレンジジュース/レモン/コニャック/グランマニエ/キルシュ
【アレルギー物質: 小麦、乳、卵】
- F : バゲット & ブリオッシュ パリジェンヌ
小麦粉/ライ麦/ふすま/バター/卵/天然酵母/イースト/砂糖/塩【アレルギー物質: 小麦、乳、卵】

■真空パックについて

- ・冷凍庫、冷蔵庫、室温解凍、湯煎の際は、切らずに袋のままご使用ください。
- ・湯煎の際、お鍋に触れると溶けがあるので、余裕のある鍋をご使用ください。
- ・湯煎後は、非常に熱くなっていますので、直接触らないよう、取り扱いにご注意ください。
- ・長期保存用ではございませんので、到着後、速やかにお召し上がりください。

同梱品の過不足や異変をお感じになられた際は、お店ではなくchef toカスタマーサービスにメールでご連絡ください。

chef toは、一流レストランの料理を日本全国に凍結状態でお届け
シェフから届いたこだわりの料理をおうちのひと手間で
最高の味に再現してお楽しみください

chef to
Make Your Home as a Best Restaurant.

chef to TIPs!

～サービス・製品について～



到着したら、 すぐに中身をチェック

chef toは凍結されたキットの状態で届きます
デリケートな食材のため、すぐに冷凍保存してください



いつも違う お買い物を楽しんで

chef toには、生野菜など、凍結に不向きなものは含まれておりません。お届けした商品だけでお楽しみ頂けますが、より本格的に楽しみたい方の為に、お店のシェフがオススメの買い足しメモをご用意!いつもは買わないお野菜やワイン売り場を冒険してみてください



シェフ気分で 仕上げに挑戦

シェ夫になったつもりで、仕上げのひと手間、盛り付けやテーブルコーディネートで特別な時間を演出してみてください



あなたのおうちレストランを みんなにシェア

最高の料理が仕上がったら、予想以上に素敵なテーブルにご自分でも驚かれることでしょう!
ぜひ、その感動を「#シェフトウ」でシェアして喜びのひとときを広げてください

chef to TIPs!

～美味しい召し上がり方～



【POINT①】 前日から冷蔵庫で解凍!

冷蔵庫でゆっくり解凍(24時間)することで、料理本来の食感やジューシーさを再現することができます
※冷凍状態から加熱するものは除く



【POINT②】 湯煎の温度に注意!

繊細に火を通したお肉が硬くならないように、「火を止めて湯煎」とあるものは必ず火を止めてからお湯に入れてください
※お湯の量が多い場合、カップ1杯のお水を入れると適温になります



【POINT③】 仕上げのひと手間が最高の調味料

再現シートに従って、煮詰めたソースやお肉の焼けた香りでごちそうを仕上げましょう。フライパンで軽く焼いたりするだけで、本当のお店の味に仕上がります
※Chef toではレストランのように1皿ずつ仕上げて順番に召し上がっていただくことをお勧めしています



【POINT④】 おしゃれな盛り付けで本格レストランに

シェフから、ご家庭でもお試しいただけるプロの盛付の秘訣をお伝えします。ぜひ、最後までレストラン気分を盛り上げましょう