① 特撰黒毛和牛ローストビーフ

壱乃蔵のローストビーフは、きめ細かく柔らかな内腿の上質な部位を使用し、和牛ならではの濃厚な旨味とコクが感じられる逸品です。



【召しあがり方】
お召しあがりの24時間前に、冷凍庫から冷蔵庫に移し、ゆっくりと解凍してください。解凍後、薄くスライスして、わさびを添えたポン酢・お醤油がおすすめです。

② 網走産 毛蟹甲羅盛り（大サイズ）

上質の毛蟹から丁寧に身を取り出し、爪の先から蟹味噌まで、余すことなく食べやすい甲羅盛りに仕立てました。



【召しあがり方】
お召しあがりの24時間前に、冷凍庫から袋のままお皿に乗せて冷蔵庫に移し、ゆっくりと解凍してください。

③ 根室産 花咲蟹甲羅盛り

ぷりっとした弾力のある身と、噛むほどに広がる濃厚な旨みと甘みの花咲蟹から、丁寧に身を取り出し、食べやすい甲羅盛りに仕立てました。



【召しあがり方】
お召しあがりの24時間前に、冷凍庫から袋のままお皿に乗せて冷蔵庫に移し、ゆっくりと解凍してください。

④ 醤油で食べる 黒毛和牛プレミアムハンバーグ

通販「婦人画報のお取り寄せ」アワード受賞。
熟練の職人による丁寧な調理の後、急速冷凍して黒毛和牛の旨みを閉じ込めました。



【召しあがり方】
解凍後、沸騰した鍋の中に、袋のまま入れて弱火にし、8分程湯煎してください。

⑤ 神石和牛贅沢キーマカレー（辛口）

レストランご常連様に大人気のスパイシーな本格派カレー。
肉料理に定評があるオーナーシェフによる、
渾身のスパイシーで神石和牛たっぷりのキーマカレーです。



【召しあがり方】
解凍後、沸騰した鍋の中に、袋のままカレーを入れて5分程湯煎してください。

⑥ まるで生チョコの様な 濃厚半熟ガトーショコラ

世界最高峰のクーベルチュールチョコレートを使用し、超低温・超長時間加熱製法で、焼いているとは思えないほどなめらかで濃厚な口どけに。香りの高いラム酒を加え、大人のための奥深い余韻をプラスしました。



【召しあがり方】
冷やして濃厚に、
常温でなめらかに。
赤ワインやウイスキー、
珈琲との相性も格別です。



美味しさを、そのまま閉じ込めました

壱乃蔵の御馳走セットは、一番美味しい状態を見極めて調理し「急速冷凍」。
料理の風味や食感をできるだけ損なわず、美味しさをギュッと閉じ込めています。
食べたい時に解凍・温めるだけで、まるで壱乃蔵で味わうような贅沢な御馳走をお楽しみいただけます。

急速冷凍

壱乃蔵の「御馳走セット（冷凍）」が選ばれる理由

レストランの味をそのままに

一番美味しい状態で調理し、急速冷凍で風味を閉じ込めます。

作りたての美味しさと食感

急速冷凍で、素材の旨み・香り・食感をしっかりキープ。

食べたい時に簡単調理

解凍・温めるだけで、手軽に本格的な美味しさをお楽しみいただけます。