

匠



ポークスペアリーブの低温調理
～和風ソースデュクセル～

1,700円 差額+450円



甲斐駒CC
五味 謙一 監修

フランス料理、きのこソースデュクセル。
新米の季節に合わせ、国産の茸を味噌で風味付けし、
ご飯に合うよう仕上げました。
骨付きのスペアリーブは低温でじっくりと火を入れ
ジューシーに仕上げています。