



神戸の洋食

KOBE no YOSHOKU



コーンクリーム
コロッケ &
エビフライ

4種選べる

ソース

1,000円 (税込)

4種ソース(スタンダード2種・プレミアム2種)をお選びください

スタンダード

①

どろソース



野菜・果実・香辛料等を煮込み、熟成させながら、ゆっくり分離させ、その沈殿部分を他の材料と再ブレンドしました。辛みと濃厚な旨みを持つ万能調味料です。

②

特級とんかつ



長い歴史を誇る伝統の味わいであり、日本で最初に作られたとんかつソースです。野菜・果実を贅沢に使用し、しっかりとしたコクと柔らかな酸味が特徴です。

③

とまととんかつ



トマトや玉葱の味わいが感じられるフレッシュなとんかつソースです。コクのあるとんかつソースのレシピにトマトをたっぷり使用しました。お子様に好まれる味わいです。

④

特級ウスター



伝統的な沈殿製法による深いコクと、まろやかさが特徴のウスターソースです。玉葱、人参などの香味野菜と十数種類の香辛料を使用しています。

⑤

だしソース



ウスターソースをベースにかつおだしを加えました。だし感が強めで、酸味が穏やかであっさりしています。和風テイストに仕上げた万能ソースです。

プレミアム

⑥

3年熟成ウスター



『神々による進化』厳選した国産野菜・果実、米黒酢、特選丸大豆醤油を主原料に、3年間長期熟成させました。スパイスの芳醇な香りとまろやかな酸味、奥行きのある味わいが特徴です。

⑦

デミグラス



じっくり炒めた香味野菜の甘み、赤ワインの芳醇な香り、丁寧に煮出したフォン・ド・ヴォーのうま味が調和する、コク深い味わいのデミグラスソースです。

⑧

兵庫県産バジル



県内の契約農家さんによって心を込めて育てられ、丁寧に手摘みした兵庫県産バジルのペーストに、パルメザンチーズやガーリックを加え香り豊かに仕上げたソースです。

⑨

イタリアトマト



イタリアのマンマ(お母さん)のレシピで作った、イタリア産完熟トマトを煮詰めた、エキストラバージンオリーブオイルの風味をいかしたシンフルなトマトソースです。

⑩

ビーフカレー



直火で焼き上げたルーに、あめ色になるまで炒めた淡路島のたまねぎと煮出したブイヨン、マンゴチャツネを加えた旧オリエンタルホテルのレシピを再現したカレーです。

国産牛肉の
100年前の
ビーフカレー
(バターライス)

1,000円 (税込)

