

函館短期大学付設調理師専門学校・ハセガワストア・FMいるか共同企画



函館

夢弁当

2010年第10回

※数量限定商品につき、その日の予定数量になり次第、ご予約を締め切らせていただきます。予めご了承ください
※メニューは食材の都合等により変更となる場合がございますのでご了承下さい。

メニューのご紹介



小海老とコーンの天婦羅 (アーモンド入り)
鮭の洋風オープン焼 (いんげん天添え)



鶏のクリーム煮
(りんこのコンポート、ブロッコリー添え)



★いか団子 (タルタルソース添え)



ハンバーグのカレーソース



★いかの赤ワインソース炒め



かに飯



★は「函館短期大学付設調理師専門学校」の生徒さんが考えたレシピをもとに作ったメニューです。

一年に一度、今だけの
おいしい夢を集めたお弁当です。



ハセガワストア

夢弁当2010

780円

(税込) (約21cm×約21cm)

※写真はイメージです

※食材の入荷状況等によりメニューは変更になる場合がございます。

2010年10月22日～31日の期間、数量限定発売

※当日の予定数量がなくなり次第販売終了となります

※確実にご購入いただくためにご予約をお勧めします

人気商品がお得になる「夢クーポン」付ご予約承り

(2010年10月11日～18日)

※クーポンは商品お渡し時にお渡しします

10/25以降は、お渡しの4日前の朝10時までに店頭でお申し付けください(クーポンは付きません)



ハセガワストア

メニューのご紹介 (変更になる場合もございます)



いか団子 (タルタルソース添え)

「函館短期大学付設調理師専門学校」の生徒さんが考えたレシピをもとに作ったメニューです。

いかのすりみに麵つゆが隠し味の新感覚のいか団子です。

小海老とコーンの天婦羅 (アーモンド入り)

アーモンドの入った軽い食感の洋風かきあげです。



ハンバーグのカレーソース

ココナツミルク、ダイストマトを煮込んだ小麦粉を使わないカレーソースをハンバーグにかけました。



鮭の洋風オーブン焼 (いんげん天添え)

鮭にはちみつと粒マスタードの洋風しょう油味ソースをかけて焼き上げました。



鶏のクリーム煮 (りんごのコンポート、ブロッコリー添え)

やわらかい鶏肉の煮込みに、なめらかなクリームソースをかけました。ターメリックで色付けしたりんごのコンポートを添えました。



かに飯

炊き込みご飯の上に自家製の味付けをしたかにをのせました。



いかの赤ワインソース炒め

「函館短期大学付設調理師専門学校」の生徒さんが考えたレシピをもとに作ったメニューです。

真いかの輪切りを赤ワインソースで炒めた、新発想のいか炒めです。