



Yellowtail Teriyaki mayo & Egg Lunch Plate

ブリの照りマヨ & エッグ ランチプレート

The New Otani

<http://www.newotani-hakata.com/>

THE NEW OTANI HAKATA
ホテルニューオータニ博多

MASAMI NISHIMURA
西村 正美

Ingredients (10 servings)

10pc yellowtail teriyaki
150g mayonnaise
50g milk
2kg steamed rice
20g fried onion
10 fried egg
6 cherry tomatoes
50g american lettuce
30g sunny lettuce
10g treviso
1 cucumber
24 red bell pepper
24 yellow bell pepper
20 leaves of arugula
200cc salad dressing

材料 10人前

ブリ照り焼き 10pcs
マヨネーズ 150g
牛乳 50g
スチームライス 2kg
オニオンフライ 20g
フライドエッグ 10個
フルーツトマト 20 / 6個
アメリカンレタス 50g
サニーレタス 30g
トレビス 10g
キュウリ 1本
赤パプリカ 10 / 24個
黄パプリカ 10 / 24個
ルッコラ 20枚
ドレッシング 200cc



- 1 Use defrosted yellowtail confit package
Microwave at 1800w power for 20 sec.
at 750w for 40 sec.

解凍したブリコンフィを電子レンジ
1800w場合 20秒、750wの場合 40秒
加熱する。

- 2 Heat mayo and milk in a non stick frying pan
Place the yellowtail in the pan
and marinade on both sides
with teriyaki syrup from the pouch

テフロンパンにマヨネーズと
牛乳を入れ熱し、1をパックを開け
ブリの照り焼きを両面絡める。

- 3 Prepare steamed rice, salad, and fried egg
スチームライス、サラダ、
フライドエッグを用意する。

- 4 Serve in a big plate
広いお皿に盛り付ける。



柳川冷凍食品株式会社 「ブリ照り焼き」を使用
YANAGAWAREITOUSYOKUHIN co.,ltd



Yellowtail Confit Green Curry

ブリコンフィ
グリーンカレー

The New Otani

<http://www.newotani-hakata.com/>

THE NEW OTANI HAKATA
ホテルニューオータニ博多

MASAMI NISHIMURA
西村 正美

Ingredients (10 servings)

10 pieces of Yellowtail confit
 2kg steamed rice
 20g fried onion
 2kg green curry
 10 bunch of italian parsley
 10 lemon twist
 6 cherry tomatoes
 50g american lettuce
 30g sunny lettuce
 10g treviso
 1 cucumber
 24 red bell peppers
 24 yellow bell peppers
 16 eggplants
 16 zucchinies

材料 10人前

ブリコンフィ 10pcs
 スチームライス 2kg
 オニオンフライ 20g
 グリーンカレー 2kg
 イタリアンパセリ 10 摘み
 レモンツイスト 10 枚
 フルーツマト 20 / 6 個
 アメリカンレタス 50g
 サニーレタス 30g
 トレビス 10g
 キュウリ 1 本
 赤パプリカ 10 / 24 個
 黄パプリカ 10 / 24 個
 茄子 10 / 16 本
 ズッキーニ 10 / 16 本



1 Use defrosted yellowtail confit package

解凍したブリコンフィを電子レンジ
1800w場合 20 秒、
750w の場合 40 秒加熱する。

2 Prepare steamed rice, salad, green curry and vegetables

スチームライス、サラダ、
グリーンカレー、野菜を用意する。

3 Serve in a dpepe plate

深いお皿に盛り付ける。



柳川冷凍食品株式会社 「ブリコンフィ」を使用
YANAGAWAREITOUSYOKUHIN co.,ltd

