

PANORAMA COLLECTION メニューレシピ

<スタイル> プロフェッショナル ・ カジュアル
<おすすめの業態> ベーカリー ・ カフェ ・ バル ・ レストラン ・ その他
<おすすめの時間帯> モーニング ・ ランチ&軽食 ・ デザート ・ ディナー&おつまみ

コンセプト

池袋にあるメトロポリタンホテルの人気メニューをアレンジした、グリルステーキとチーズのグリルサンドイッチ仕立てです。ルヴァンバゲットでビーフステーキ一枚をそのままサンドしボリュームのある高付加価値メニューとなっています。

使用商品	ルヴァンバゲット	メニュー名	フィラデルフィア風チェダーチーズステーキサンド
<p>=標準レシピ=</p> <p>■解凍 小袋のまま、室温で解凍</p> <p>【条件】室温 25℃ 時間 120分</p> <p>■リベイク 冷凍のまま直接オープンへ</p> <p>【条件】コンベクションオープン（スチーム）</p> <p>温度 200～220℃ 時間 4分</p>			

材料		
ルヴァンバゲット	1／2本	横半分に切り開き、軽くトーストする
無塩バター	10g	室温に戻してやわらかくする
牛ステーキ肉	150g	
たまねぎ	25g	2～3mm厚さのスライス
マッシュルーム	10g	2～3mm厚さのスライス
塩	3g	
ブラックペッパー	0.5g	
チェダーチーズ	30g	参考：クラフト 業務用チェダースライスチーズ 16gX20枚入り （冷蔵）
皮付きポテト	150g	参考：グリーンフィールド 北海道ポテト皮付きナチュラルカット 1kg 揚げる
レモン	10g	くし形にカット
パクチー	3g	

作り方

①牛ステーキ肉、マッシュルーム、たまねぎをフライパンで焼き、塩、ブラックペッパーで調味する

②ルヴァンバゲットに無塩バターを塗り、①とチェダーチーズをサンドする

③皮付きポテト、レモン、パクチーを添える

ポイント

熱々の牛ステーキにチェダーチーズをのせ、肉の余熱でチーズを溶かします。たまねぎ、マッシュルームのソテーは、キューピー コンディメントソース マッシュルーム（デュケル）で代用可能です。

PANORAMA COLLECTION メニューレシピ

<おすすめの業態> ベーカリー **カフェ** **バル** レストラン その他

使用商品	ルヴァンバゲット	メニュー名	ベーコンチーズスティック
<div></div> <div>=標準レシピ= ■解凍 小袋のまま、室温で解凍 【条件】室温 25℃ 時間 120分 ■リペイク 冷凍のまま直接オープンへ 【条件】コンベクションオープン（スチーム） 温度 200～220℃ 時間 4分</div>			
材料 （6人分）			
ルヴァンバゲット	1 本	半分の長さにし、縦6等分のスティック状にカット	
無塩バター	50 g	室温に戻してやわらかくする	
ニンニク	5 g	すりおろす	
ベーコン	6枚		
シュレッドチーズ	50 g		
パルメザンチーズ	適量		
パセリ	適量	みじん切り	
作り方			
①無塩バターとニンニクを混ぜ、カットしたバゲットの切り口に塗る			
②6本はベーコンを巻きつけ天板に並べ、シュレッドチーズをのせ、パルメザンチーズとパセリをふる			
③残りの6本はみじん切りパセリのみをふる			
④200℃のオーブンで5～8分、チーズが溶けるまで焼く			
ポイント			
スティック状にカットした、シンプルなおいしさのルヴァンバゲットにベーコンとチーズの旨味を染み込ませてカリッと香ばしく焼き上げました。ビールのおつまみなど、お酒が進むメニューです。			
スティック状にカットすることで、手で手軽につまめます。			
お酒にあうメニューにするために、塩とニンニクをしっかりときかせて、中心までカリッと焼き上げるのがポイントです。			



PANORAMA COLLECTION メニューレシピ

<おすすめの業態> ベーカリー **カフェ** **バル** **レストラン** その他

使用商品	ルヴァンバゲット	メニュー名	キッシュ風バゲット
<div></div> <div>=標準レシピ= ■解凍 小袋のまま、室温で解凍 【条件】室温 25℃ 時間 120分 ■リベイク 冷凍のまま直接オープンへ 【条件】コンベクションオープン（スチーム） 温度 200～220℃ 時間 4分</div>			
材料 （4～6人分）			
ルヴァンバゲット	1本		
ほうれん草	40 g	茹でて3cm長さにカット	
ベーコン	40 g	細切り	
たまねぎ	100 g	薄切り	
しめじ	1/2 パック	小房に分ける	
オリーブオイル	適量		
にんにく	1 片	みじん切り	
卵	2個		
シュレッドチーズ	100 g		
生クリーム	100cc		
塩・コショウ	少々		
作り方			
<p>①バゲットの上1cmのところを横に切り取り落とし、本体の縁1cmずつ残して、クラムをくり抜く</p> <p>②オリーブオイルとにんにくをフライパンで熱し、ベーコン、たまねぎ、しめじ、ほうれん草の順で加えて炒め、軽く塩・コショウする</p> <p>③ボールに卵、生クリーム、シュレッドチーズを混ぜ、①でくり抜いたバゲットのクラムを手でちぎって入れる</p> <p>④さらに②を加えて混ぜ、①に詰める</p> <p>⑤フタ部分と一緒に、200℃で10分焼き、180℃に下げてさらに20分焼く。〔フタの部分は10分程度でとりだす〕</p>			
ポイント			
<p>キッシュのアパレイユをパンに染み込ませ、具材の美味しさとパンが1つになった、見た目も華やかなパーティーメニューです。パイ生地で作るキッシュよりもヘルシーで食べやすく、あっさりとした味わい。お酒のあるシーンはもちろん、ランチなどにも最適です。豪快に切り分けてお楽しみ下さい。</p>			

PANORAMA COLLECTION メニューレシピ

<おすすめの業態> ベーカリー **カフェ** **バル** レストラン その他

使用商品	ルヴァンバゲット	メニュー名	バゲットピザ
<div></div> <div>=標準レシピ= ■解凍 小袋のまま、室温で解凍 【条件】室温 25℃ 時間 120分 ■リベイク 冷凍のまま直接オーブンへ 【条件】コンベクションオーブン（スチーム） 温度 200～220℃ 時間 4分</div>			
材料 （4人分）			
ルヴァンバゲット		2/3本	
ピザソース		大さじ8	
マヨネーズ		大さじ4	
シュレッドチーズ		80 g	
ハム		3枚	短冊切り
トマト		1/2個	5mmスライス
なす（小）		1/2本	5mmスライス
作り方			
①ルヴァンバゲットを斜めカットで8等分する			
②片面にマヨネーズ、ピザソースを塗り、シュレッドチーズを少しのせる			
③トマト、なす、ハムを散らして残りのシュレッドチーズをのせる			
④オーブントースターでチーズが溶けて、少し色付くまで焼く			
ポイント			
バゲットを少し厚めの斜め方向にカットし、表面にトマトソースと熱々のチーズをのせてカリッと香ばしく焼き上げたピザパン。定番のメニューですが、パンの切り方のコツによって、さっくりとした外側の軽い食感と、内側のふっくらとしたクラムのコントラストが楽しめる、何個でも飽きずに食べられます。			

PANORAMA COLLECTION メニューレシピ

<おすすめの業態> ベーカリー **カフェ** **バル** **レストラン** その他

使用商品	ルヴァンバゲット	メニュー名	バゲットハンバーグ
<div></div> <div>=標準レシピ= ■解凍 小袋のまま、室温で解凍 【条件】室温 25℃ 時間 120分 ■リベイク 冷凍のまま直接オープンへ 【条件】コンベクションオープン（スチーム） 温度 200～220℃ 時間 4分</div>			
材料 （4～6人分）			
ルヴァンバゲット	1本		
合挽きミンチ	200 g		
たまねぎ	1/4個	みじん切り	
牛乳	30cc		
卵	1個		
ナツメグ	少々		
塩	小さじ 1		
コショウ	少々		
トマト	1個	5mmスライス	
ケチャップ	30 g		
ピクルス	2本	3mmスライス	
シュレッドチーズ	100 g		
作り方			
<p>①バゲットの上1cmのところを横に切り取り落とし、本体の縁1cmずつ残して、クラムをくり抜く</p> <p>②くり抜いたクラムを牛乳でひたし、たまねぎを電子レンジ（600W）で2分加熱しておく</p> <p>③合挽きミンチ、②、卵、ナツメグ、塩、コショウを入れて混ぜる</p> <p>④バゲットのくり抜いた部分にトマトを並べ、③を敷き詰める</p> <p>⑤中心にピクルスを並べ、両サイドにケチャップを絞り、上からシュレッドチーズを散らす</p> <p>⑥周りをアルミホイルで包み、フタ部分と一緒に、200℃で30分焼く〔フタの部分は10分程度でとりだす〕</p>			
ポイント			
<p>バゲットを丸ごと1本使い、ハンバーグのジューシーな肉汁をパンに閉じ込めたメニューです。フレッシュトマトとチーズでさわやかさとコクをプラスし、子供から大人まで誰もが好きな味わいに。人が集まるパーティーシーンやアウトドアのランチタイムなどにも最適です。豪快に切り分けてどうぞ。</p>			

PANORAMA COLLECTION メニューレシピ

<おすすめの業態> ベーカリー **カフェ** **バル** **レストラン** その他

使用商品	ルヴァンバゲット	メニュー名	バゲットのファルシ レーズン＆ナッツ
<div></div> <div>=標準レシピ= ■解凍 小袋のまま、室温で解凍 【条件】室温 25℃ 時間 120分 ■リベイク 冷凍のまま直接オープンへ 【条件】コンベクションオープン（スチーム） 温度 200～220℃ 時間 4分</div>			
材料 （4人分）			
ルヴァンバゲット	1/2本	長さ半分にカットしたもの	
クリームチーズ	70 g	室温に戻し、やわらかくしておく	
グラニュー糖	10 g		
ラム酒	小さじ 1		
レーズン	20 g	軽く湯洗いし、ラム酒につける	
クルミ	15 g	ローストして細かくカットする	
作り方			
①ボールにクリームチーズとグラニュー糖を入れ、なめらかになるまで混ぜ合わせる			
②さらにラム酒漬けレーズン、クルミを加えて混ぜる			
③バゲットのクラムをくり抜いて②を詰める			
④冷蔵庫で良く冷やし、1 cm幅にカットして盛り付ける			
ポイント			
バゲットに良く合う、レーズン＆ナッツをクリームチーズでバゲットに閉じ込めました。パーティーのテーブルなどに華やぐ一品で、お酒によく合います。あらかじめ作り置きができますので、必要な時にすぐ提供できます。			