

## 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

<おすすめの時間帯> モーニング・ランチ&軽食

・ レストラン・その他

・ 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chedarチーズステーキサンド
=標準レシピ= ■解凍 小袋のまま、室温で解凍 【条件】室温 25°C 時間 120分			

### 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	
chedarチーズ	30g	参考：クラフト 業務用chedar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chedar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chedar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（デュケセル）で代用可能です。

## PANORAMA COLLECTION メニューレシピ

<おすすめの業態>

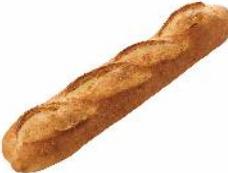
ベーカリー

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
=標準レシピ=			

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°C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

<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
=標準レシピ=			

## 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

- 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
- 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
- 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
- ④さらに②を加えて混ぜ、①に詰める
- ⑤フタ部分と一緒に、200°Cで10分焼き、180°C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〕

## ポイント

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。

## 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
=標準レシピ= ■解凍 小袋のまま、室温で解凍 【条件】室温 25°C 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°C 時間 4分			

### 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、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
=標準レシピ=			

## 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

- 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
- 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
- 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
- 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
- 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
- ⑥周りをアルミホイルで包み、フタ部分と一緒に、200°Cで30分焼く〔フタの部分は10分程度でとりだす〕

## ポイント

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。

# 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
=標準レシピ=			

## 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、1cm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。