

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
=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			

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	1 0 g	室温に戻してやわらかくする
牛ステーキ肉	1 5 0 g	
たまねぎ	2 5 g	2 ～ 3 mm厚さのスライス
マッシュルーム	1 0 g	2 ～ 3 mm厚さのスライス
塩	3 g	
ブラックペッパー	0.5 g	
チェダーチーズ	3 0 g	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	1 5 0 g	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	1 0 g	くし形にカット
パクチー	3 g	

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。