

フレンチの名店で味わう料理をご自宅にお届けいたします。

レストラン カンフーレは、新鮮な食材・土佐の高知に店を構えるフレンチレストラン。南仏、プロヴァンスの雰囲気の中、贅をつくした料理と心温まるおもてなしは、訪れる人に至福のときを与えてくれる数少ない名店です。なかでも、鴨を使った料理は評判の高い一品。鴨のコンフィは、合わせ塩に漬け込んだ鴨肉を流水で塩抜きしたあと、約半日かけて低温の油でじっくりと煮込んだもの。鴨の旨みを閉じ込めたコンフィは、程よい塩加減と身離れのよさが自慢です。

お召し上がり方

袋ごと湯せんにかけ、脂が溶けたら溶けた脂をフライパンに入れて熱し、鴨肉の皮目に香ばしく焼き色をつけ、裏返しにして温めてください。鴨肉を取り出した脂に、ケッパーやんにんにく、エシャロットなどを入れ、ソースを作って、一緒にいただくとさらに美味しくお召し上がりいただけます。

・鴨のコンフィ

980円(税込み)

・土佐地鶏のコンフィ

1200円(税込み)

ご購入はHPまたは店頭で

カンフーレショッピングサイト

[http://
kanhule.cart.fc2.com](http://kanhule.cart.fc2.com)

高知県高知市南川添9-13

カンフーレ

電話088-879-4777



じっくりと調理

当店の鴨・地鶏のコンフィは、手間ひまをじっくりかけて作っております。ご家庭では、レシピ調理法の基づいてに調理していただければ本格フレンチのお味をご賞味できます。もちろんご家庭でソース等をアレンジしていただき色々なバリエーションを楽しんでいただければと。



調理法

袋のまま湯煎で5分ほど温めたあと、軽くフライパンに油を塗り、皮付き面より弱火もしくは強めの弱火でフタをして4-6分、ひっくり返して4-6分皮がパリパリに焼けているのが目安です。(油が飛び散りますので注意してください。)



盛りつけ

盛りつけはあなた次第。ソースは、当店自慢の高知特産ジンジャーソースもしくはデミグラスソースをたっぷりかけお召し上がりください。

ワインを選んで、さあ、今日はご家庭が小さなビストロです。あとは、ご主人、奥様?を待つだけです。