

***「Raita Noda Chef's Kitchen」の「簡単にパッと食べれる、ちょっと贅沢なご飯シリーズ！」**

特製辛子明太子（\$ 20/パック）



爽やかな生柚子がほのかに香る自家製明太子、販売日数僅か 6 日間で 50 キロ以上販売したほど大好評！そのままでも炙っても良し、明太子パスタやポテサラに加えても最高！

オレンジ風味の銀むつ西京焼き with じゃが芋とコシヒカリのリゾット（\$ 50/ 2 人前）



脂が乗った銀むつをオレンジを効かせた西京味噌に 3 日漬け込み、パルメザンチーズたっぷりのクリーミーなリゾットと一緒に召し上がって頂きます。調理方法は至ってシンプルです。動画をアップしていますのでご参照下さい。

<https://www.youtube.com/watch?v=56glhXciNrU>

これらの商品は全て製造後、真空パックに詰め急速冷凍して、マイナス 60 度で 48 時間以上超低温殺菌処理してありますので、安心してお召し上がり頂けます。毎日の食卓のメニューに困ったときの一品として最適です！！

クレセントの焼酎セレクション



芋焼酎 鬼火(鹿児島) 900ml \$90

種子島紫芋をじっくり炭火で焼き上げ香ばしく豊かな味わい。すっきりした喉越しの中にも、焼き芋特有の香りとコクの深さが絶妙のバランス！



芋焼酎 金峰 眞酒(鹿児島) 720ml \$80

高品質なさつま芋と伝統の黒麹で仕込み、素焼きのかめ壺で熟成する事で、より柔らかくまろやかで口当たりが最高の逸品！



麦焼酎 銀座のすずめ(大分) 720ml \$70

独自に開発の全麹仕込みを黒麹菌により行うことで、深みのあるコクと磨きぬかれたキレがお勧め！



麦焼酎 神の河(鹿児島) 720ml \$70

二条大麦 100%を原料に使用、あのジムビームを樽熟成した後のホワイトオーク樽に原酒を 3 年貯蔵。琥珀色のふくよかな香りとまろやかな味わい！



麦焼酎 赤閻魔(大分) 720ml \$70

淡麗麦焼酎をひっそりと蔵内の檜樽にて 3 年熟成。なんとも言えないまろやかな喉越しに淡い余韻がありとても風味のある麦焼酎。様々な金賞を受賞！

【ご注文方法】

デリバリー：0417 275 891 (Hiro まで SMS)

テイクアウェイ：0451 068 815 (Raita Noda Chef' s Kitchen まで SMS)

- ・お名前、配達先住所、ご注文内容をテキストメッセージにてお願いします
- ・デリバリーをご希望の場合はミニмумオーダー100 ドル
- ・テイクアウェイの場合はミニмум無し
- ・ピックアップ場所は Raita Noda Chef' s Kitchen
- ・お酒のみのピックアップも可能
- ・配達は基本的にオーダー翌日
- ・テイクアウェイの場合も前日までのご予約をお願いします
- ・恐れ入りますが、お支払いは現金のみとさせていただきます

オーダー受付時間：24 時間

配達時間：午後 1 時より 5 時頃まで、

配達区域：当店より 10 キロ圏内に限る

ピックアップ可能時間：13:00 - 18:30 (定休日：日曜日)