

特製にんにくダレでこんなにも食卓が豊かに！

<野菜スティック>



お好みの野菜に合わせるだけ！素材美味しさを引き立てます。

材料：ニンジン、大根、キュウリ、アスパラガス、ヤングコーンなど、お好みの野菜

- ①お好みの野菜に、にんにくダレをつけるだけ。

<ガーリックアンチョビのフライドポテト>



超簡単！！ビールにぴったりの絶対はまるおつまみ

材料：フライドポテト、イタリアンパセリ、塩、ブラックペッパー

- ①熱々のフライドポテトに、塩とブラックペッパーで軽く下味をつける。
- ②にんにくダレと和えてイタリアンパセリをかけたたら完成。

<木の子とにんにくの Pasta>



木の子とにんにくの Pasta

材料(1人前)：お好みのきのこ (100g)、パスタ (100g)、チキンコンソメ、バター

- ①パスタを茹でる間にきのこを炒める。
- ②にんにくダレ大2、茹で汁大2、チキンコンソメ大1と茹で上がったパスタを和える。
- ③仕上げにバターをからめたら完成。

<鶏もも肉のグリル〜ディアボラソース〜>



プロもびっくりの完成度。肉料理の決めてはソースです！

材料：鶏もも肉

- ①鶏もも肉をお好みの焼き加減に焼き上げて、ソースをかけたたら完成。

スペシャルコラボメニュー

<ミート矢澤の黒毛和牛 100% フレッシュハンバーグ ガーリックマヨネーズで>



ミート矢澤のハンバーグの新たな魅力を発見！

材料：ミート矢澤のハンバーグ、マヨネーズ、粒マスタード

- ①ミート矢澤のハンバーグを焼く。
- ②にんにくダレ大2、マヨネーズ大1、粒マスタード適量を混ぜ合わせ、焼き上がったハンバーグにかけたら完成。

<極味ガーリックトースト>



ワインにぴったり！パーティーシーンを盛り上げる最高の演出

材料：極味生ハム、バゲット

- ①バゲットににんにくダレを塗り、トースターで焼く。
- ②極味生ハムを適当な大きさに切り、焼き上がったバゲットにのせれば完成。