

Plate 1 イカと白ネギの塩辛バター焗端焼き
～塩辛バターソース～



コイツが温められるとイカの旨味が倍増！塩辛ソースがアクセントになりほっこりうれしい味わいに、お酒がすすむ一品です！濃厚な味わいに舌鼓！

Plate 2 焼きポテサラ 3種のチーズ焼き
～醤油風味オリーブオイルソース～



ポテトサラダが温まり旨味が出てきます。そこへ3種のチーズが複雑かつつも重ねられめ香りが増しおいしさがUP!!

Plate 3 すべらない豚キムチ マヨネーズ風味
～マヨネーズオリーブオイルソース～



豚キムチすべらななあ～やっぴりおいしい豚キムチですべりません！ふだんの大人気メニューがいつでもどこでも楽しめます！

Plate 4 A5和牛トロ切落し&焼野菜
～オリジナルたれ味～



旨味たっぷりのA5ランクのお肉をお手軽に！A5等級の特上品をマルシェプレートにしました。形は不揃いでもおいしさは抜群！新鮮野菜と一緒に焼いてお召し上がりください。

Plate 5 ソーセージ&ベーコン ジャーマンポテト
～オリーブオイル&ブラックペッパーソース～



ソーセージ&ベーコンのジャーマンポテトは加熱することにより、ベーコンとソーセージ+オイルソースの旨味をポテトが吸込み簡単に美味しい一品が仕上がります。

Plate 6 A5黒毛和牛まちがいない チンジャオロース
～青椒肉絲ソース～



青椒肉絲ってBBQのイメージありますか？チンジャオロースがバーベキューでも味わえるんです。しかもまちがいないやつ！アウトドアでも手軽に本格グルメを味わえる！

Plate 7 スミテラス名物！ A5黒毛和牛のブルコギ
～自家製ブルコギソース～



スミテラスの美味しいお肉が料理長秘伝のタレでグレードアップ！グリルするだけで美味しく便利に味わえる！

Plate 8 3種のチーズタッカルビ
～旨辛まるやかソース～



韓国風チーズフォンデュのチーズタッカルビ、人気です～！チキンとピリ辛コチュジャンなどが旨味を作り、濃厚チーズと一緒に食べる！美味しいですね～！

Plate 9 スミテラス 煮込ハンバーグ
～デミグラスソース～



ハンバーグを焼いた後にデミグラスソースと一緒に温めて煮込んでいたればアツという間にレストランで味わうようなお食事に！しっかりとした赤ワインが合いそうな一品。

Plate 10 ライムオリーブ チキンの香草グリル焼き
～ライム&オリーブソース～



ネーミングだけでおしゃれさが漂う商品！オシャレだけでなく味わいもこだわっています！オリーブソースがライムによって爽やかな味わい。

Plate 11 カマンベールチーズと トマトのフォンデュアヒージョ
～オリーブオイルソース～



焼けるととろ～り甘くなるカマンベールにオリーブオイルで香りをプラス！ビールにもワインにも合う絶品おつまみに！バゲットと一緒に食べるのもオススメ！

Plate 12 枝付き枝豆の アンチョビバターソース焼き
～アンチョビバターソース～



枝豆とアンチョビペーストのマリアージュがたまらない！加熱調理でアンチョビペースト香りが枝豆に移り、一粒食べるごとに旨味があふれる！

Plate 13 焚き火 de すき焼き
～すき焼きタレ～



バーベキューですき焼き?!これが美味しいんです。お肉の脂の甘みと和風の甘辛味がたまらない！玉子はついてませんのでお客様でご用意してくださいね！

Plate 14 甘辛!韓国ラップギ (インスタント麺入り)



辛くておいしいラーメン+モチモチのトッポギが入った韓国の人気メニュー。トレンド溢れる楽しいプレートで小腹を満たしちゃおう！ブルコギや焼肉と合わせて、アウトドア焼肉のフルコースも楽しめます。

Plate 15 海鮮パエリア
～チキンブイヨンスープ～



加熱で海鮮の旨味が増幅！付属のソースと温めるだけ！料理するのが難しいと思われていたパエリアが簡単調理！青空レストランで、豪華なシーフードたっぷりのパエリアを！

Plate 16 シーフード バタークリームリゾット
～クリームリゾットソース～



海鮮が旨味を増幅！付属のソースと温めるだけで調理の複雑なクリームリゾットを簡単に食べれるマルシェプレート！大きくカットした具材たっぷりのごちそうリゾット！

ぜひ食べたい！という商品があったら下記のメールアドレスへ何番がいい！という風に送ってください。取り扱いは8種類です。3月いっぱい募集します。みんなで楽しいバーベキューにしよう！

fureailand.iwaizumi@gmail.com