

TOYO

RESTAURANT
CURRY

熊本の名店・洋食の橋本で培ったカレーをベースに、東京食肉の仲卸でもある銀座吉澤から取寄せた厳選した黒毛和牛の雌牛を使用。大森シェフ自ら Restaurant TOYO Tokyo の厨房で調理した、レストランならではの丹精を込めた逸品。

東京ミッドタウン日比谷 Restaurant TOYO Tokyo でいつも大変ご好評頂いているカレーですが、今回は普段お店ではお出ししていない、大森シェフが伝承してきた伝統的な「欧風カレー」をご自宅でお楽しみ頂けるように個別包装にて販売を致します。

こだわりの調理法で作られる、スペシャルな本格欧風カレーをご賞味ください。

・お召し上がり方

常温解凍の上、鍋に移して中火で5分ほど、軽く煮込んでください。

※注意

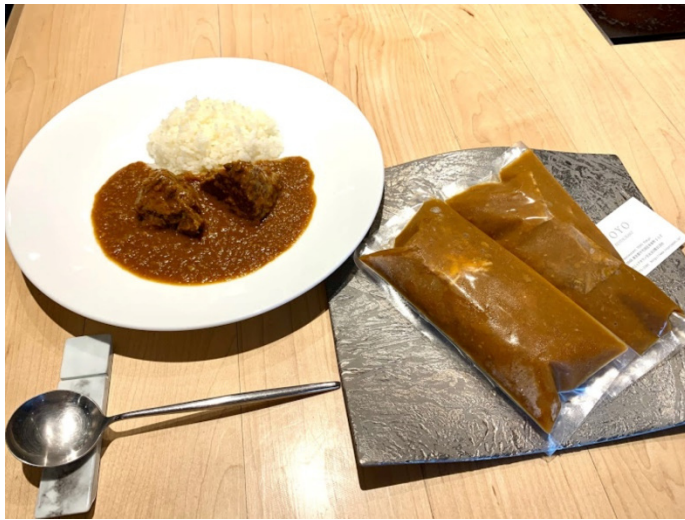
この袋は直接湯煎に掛けますと、破損する恐れがあります。

解凍後はお早めにお召し上がりください。

2人前 3500円(税別)

4人前 6800円(税別)

※消費税8%掛かってまいります。



※通販サイト BASE にて販売中です。

レストランヨトーキョーのホームページにてご案内しております。

数に限りがございますので売り切れている場合につきましてはご了承ください。