

フォルクラッセ BENTO

ミシュラン星付きレストラン出身のシェフの味

定番のジンジャーポークソテー等、ピストロの味をお楽しみ頂けるメニューに加え、フォルクラッセオリジナルの「フレンチNORIBEN」は、日仏の食文化が奇跡の融合を遂げ、他では決して食べられない唯一無二のBENTOに仕上げました!

パッケージにサスティナブル容器を採用

パッケージには、植物由来のユーカリパルプを70%程度使用した環境に優しい容器を使用しています(サイズ:212×217×64mm)



1

フレンチNORIBEN(魚)

サーモンのグラタン&ちくわの磯辺チーズ焼き
トリュフおかご飯

定番の「のり弁」をフレンチにアレンジ!主役のサーモンにバターを塗り、20分程低温でスチームでしっとりとしたやさしい歯ざわりに仕上げました。トリュフかつお節で作ったフレンチ風オリジナルふりかけは、クセになる美味しさです!細部までこだわりつくしたNORIBENです。

¥990(+税)



2

フレンチNORIBEN(肉)

若鶏の香草焼き シャスールソース
昆布とトリュフのスクランブルエッグ

国産若鶏に、数種のハーブと国産の青のりを混ぜ込んだパン粉をまぶし、香り豊かに焼き上げました。ソースは、オリジナルデミグラスソースと、キノコとエシャロット入り白ワインソースを合わせた特別仕様。外側のサクッととした食感と、しっとりとした鶏肉の旨味が口の中を踊ります!

¥990(+税)



3

フレンチNORIBEN(海鮮)

ホタテ貝と旬のキノコのエスカルゴバター焼き
トリュフ風味のおからご飯

フレッシュなキノコとたっぷりのホタテ貝柱をピストロ定番のエスカルゴバターでソテーしました。香り高いトリュフ風味のおからご飯の相性は抜群です。ホタテの丸ごとフライにタルタルソースを添えて。ホタテ三昧の「フレンチNORIBEN」!

¥990(+税)



4

カジキマグロのグリル 青ネギバターポン酢の ラヴィゴットソース

新鮮なカジキマグロを香ばしくグリル。うっとりするようなトロっとしたバターポン酢が最高のアクセント。この魔法のソースをかけると、淡白なカジキマグロがまるでピロードを帯びたかのようにしっとりとした食感に大変身!

¥990(+税)



5

やわらかローストビーフと グラタン・ドフィノワーズ

低温でじっくり焼き上げたローストビーフに、トリュフの香る和風ソースを合わせました。肉のうま味を存分にお楽しみ頂ける一品です。お肉によく合うバターライスと、じゃがいものクリームグラタンで満足度100%!

¥1,250(+税)



6

香ばしいやみつき ジンジャーポークソテー

業界で話題の低温調理法を用いて仕上げた豚肩ロース。箸で切れてしまうので、本当に豚肉なの?と疑ってしまうほどの柔らかさと、口の中に入れた瞬間感じる焼き目の香ばしさ。噛むことでしっとりとした豚の甘みと、みずみずしいショウガの爽やかなスパイスが折り重なり、至福の二重奏を奏でます!

¥990(+税)



7

豚肩ロースの デミグラスMISOカツ

超低温真空調理を施し、先ずはメインの豚肉をしっとり柔らかく火入れ。その後、衣を薄くつけて高温の油でサクッと揚げました。ソースは、シェフ特製のデミグラスと八丁味噌を絶妙にブレンドした、フレンチ風味カツです。名古屋の方にも食べてほしい!

¥990(+税)



DRINK

100%再生PETミネラルウォーター (500ml)

容器のペットボトルは、使用済ペットボトルをリサイクルし、ボトルtoボトルで新しいボトルに再生された容器を使用しています

¥180(+税)

ご注文のお願い

ご注文の確定は、ご利用予定日の**2日前、昼12時まで**にお願いいたします
ご注文数の変更は、±2名様まで前日12時まで可能でございます
ご注文数が減る場合、3名様以降はキャンセル料が発生します
【キャンセルポリシー】
2日前～前日昼12時まで: 50% 前日の昼12時以降: 100%

お問合せ先

渋谷ソラスタコンファレンス
TEL:03-5784-2604

配送について

配達時間対応時間:10:00～19:00
時間外の配送をご希望の場合は、相談くださいませ
渋谷区への配送は15,000円(税別)以上のご注文で無料配送いたします