

VanGohan Recipe: Week of 2024-06-03

白身魚の西京漬け

- Ingredients are marked with Blue Stickers
- Cooking time: 10-15mins after marinating

ご自宅でご用意いただくもの

- サラダ油

インストラクション

1. フライパンにクッキングシートをのせ、油をひき、魚を焦げないようにながら弱めの中火で5-8分焼く
2. 大根おろしとライムと一緒に皿に盛り付ける
3. 焦げるのが心配な場合はソースを拭き取ってください
4. クッキングシートがない場合、アルミホイルでグリルすると◎

梅枝豆の混ぜご飯の素

- Ingredients are marked with Yellow Stickers
- Cooking time: 5mins

ご自宅でご用意いただくもの

- 炊いたご飯（1.5-2合）

インストラクション

1. 炊いたご飯に混ぜご飯の素を混ぜるだけ！
2. 醤油や塩で味を調整してください

アスパラレモンのポークソテー

- Ingredients are marked with Orange Stickers
- Cooking time: 15-25 mins

ご自宅でご用意いただくもの

- オリーブオイル
- 水大さじ1
- 塩

インストラクション

1. オリーブオイルでフライパンを中火で熱して、野菜と塩を入れ軽く炒める
2. 水大さじ1を加えて蓋をし1分蒸す
3. 一度野菜を取り出し、豚肉に塩コショウして炒める

4. 豚肉に火が通ったら、焼いた野菜、Seasoning④を加えて軽く炒める
5. 盛り付けてレモンを散らす



1 ORDER FOR 2 PEOPLE

PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

JUNE 4, 2024

MAIN メイン (MEAL KIT)

WHAT WE SEND
届くもの



アスパラレモンの
ポークソテー
PORK SAUTE
WITH ASPARAGUS
& LEMON
Pork, Asparagus, Bell
Pepper, Lemon
Seasonings
(Vinegar, Stock, Olive Oil)



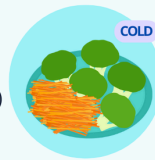
白身魚の西京漬け
FISH PICKLED
IN SWEET
KYOTO MISO
Fish, Daikon Radish, Lime,
Miso

SIDE サイド (COOKED)

INGREDIENTS
材料



ジャガビー
カレーきんぴら
CURRY POTATO
KIMPIRA (SIMMERED)
Bell Pepper, Potato, Soy
Sauce, Curry Powder



にんじんとブロッコリー
の胡麻和え
CARROT AND
BROCCOLI GOMAE
Broccoli, Carrot, Sesame,
Soy Sauce, Stock

RICE/NOODLE ごはん/麺類 (MEAL KIT)



梅枝豆の混ぜご飯の素
MIXED RICE BASE WITH
PLUM AND EDAMAME

Plum, Edamame, Sesame,
Kobu-tea, Ginger
No Rice in the package

※お米/パスタは別途\$1で2人前お届けが可能です
※ YOU CAN ORDER RICE/PASTA FOR \$1 PER 2 SERVINGS

ON THE HOUSE プラスワン



にんじんドレッシング
CARROT DRESSING

Carrot, Honey, Vinegar

※商品には密封された生肉を含みます。冷蔵でお届けいたしますが、
オフィスお届けでお持ち帰りまでにお時間がかかる場合は、冷蔵庫で保存してください。
お届け日から3日以降に調理する予定の場合は、商品（特に肉魚）を冷凍してください。
※ We deliver products which contains sealed raw meats refrigerated.
Please keep them refrigerated until you leave your office. If you plan to cook the products
after 3 days from delivery, we recommend to freeze ingredients especially meats and fish.