

VanGohan Recipe: Week of 2025-08-25

チーズときのこのクリームパスタソース

- Ingredients are marked with Yellow Stickers
- Cooking time: 15-20mins

ご自宅でご用意いただくもの

- 塩
- パスタ

インストラクション

1. お湯に塩を入れてパスタを茹でる
2. フライパンかレンジでソースを加熱し、茹でたパスタを絡めて出来上がり
3. 茹で汁や胡椒、牛乳でお好みの味と辛さに調整してください
4. パスタは茹でる前で160g-200gが2人前です

白身魚のソテー

- Ingredients are marked with Blue Stickers
- Cooking time: 20-30mins

ご自宅でご用意いただくもの

- サラダ油
- 50mlの水
- 塩コショウ

インストラクション

1. フライパンで油をひき、中火で魚を焼く
2. 焼色がついたらひっくり返し、Package②と水50mlを入れ、蓋をして5分ほど蒸す
3. 魚だけ取り出し、フライパンに残ったソースにバターを入れ、中火で煮詰めながらレモンや塩コショウで好みの味に調節する

照りたま肉団子

- Ingredients are marked with Orange Stickers
- Cooking time: 20-30mins

ご自宅でご用意いただくもの

- サラダ油
- 塩胡椒

インストラクション

1. ボールに豚肉、玉ねぎ、Seasoning①、塩胡椒少々を入れてしっかりとこね、食べやすい大きさに丸める
2. フライパンにサラダ油を引き肉団子を並べて中火にかけ、焼き色がつくまで焼いたら裏返し、途中で野菜も入れ火が通るまで焼く
3. 余分な油をペーパータオルで拭き取り、Seasoning③を入れて汁気が無くなるまでしっかりと煮絡める
4. 肉団子の上にSeasoning④を乗せてオーブントースターで玉子に軽く焼き色がつくまで2-3分焼く

VanGohan

1 ORDER FOR 2 PEOPLE

PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

AUG 26, 2025

MAIN メイン (MEAL KIT)



照りたま肉団子 TERIYAKI EGG MEATBALLS

Pork, Onion, Asparagus,
Bell Pepper
Seasonings (Soy Sauce, Garlic,
Ginger, Mayo, Potato Starch)



白身魚のソテー SAUTEED FISH WITH TOMATO SAUCE

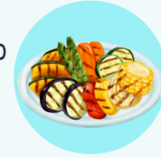
White Fish, Tomato, Onion,
Lemon, Butter, Parsley,
Butter, Garlic)

SIDE サイド (COOKED)



長芋ガーリック炒め GARLICKY SAUTÉED NAGAIMO & VEGGIES

Nagaimo, King Mushroom,
Broccoli, Garlic, Soy Sauce



旬の野菜のロースト GARLICKY ROASTED SEASONAL VEGETABLES

Carrot, Onion, Potato,
Garlic, Lemon, Olive Oil

RICE/NOODLE ごはん/麺類 (MEAL KIT)



チーズときのこの クリームパスタソース CHEESE & MUSHROOM'S CREAMY PASTA SAUCE

Mushroom, Cheese, Onion,
Cream, Milk, Wine

*No pasta noodles included

※お米/パスタは別途\$1で2人
前お届けが可能です。
うどん・そば・ラーメン類はお
パッケージに含まれます。

※SIDE ORDER OF
RICE/PASTA NOODLES ARE
\$1 PER 2 SERVINGS.
SOBA, UDON, AND RAMEN
NOODLES COME WITH
YOUR PACKAGE.

※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.