Congelé
Gourmet Kitchen

Congelé Gourmet Kitchen

全国のシェフとお客様を笑顔にする、唯一無二の冷凍商品を目指して—

コミュニケーションの場に欠かせない、料理。
主催者様の「おいしい料理でおもてなししたい」という想いを叶えるために、
シェフ目線で開発した「冷凍商品」のご提案です。

忙しいシェフの業務を軽減

加工済みの料理を解凍、加熱して盛り付けるだけで「美しい一皿」が完成します。
仕込みからの調理時間短縮により、シェフの業務負担軽減を実現します。

一流の調理技術と冷凍技術が融合

歴史あるホテルのシェフが監修する、手作り感と味にこだわった料理を、
クオリティはそのままに冷凍してお届けします。
冷凍に適した調理方法、料理の特性にあわせた冷凍方法を日々研究しております。
料理のクオリティを損なわない解凍方法を、書面でご案内いたします。

アミューズからパンまで、一括でのご発注、お受け取りが可能

アミューズ、オードブル、スープ、魚料理、肉料理、デザート、パンをアラカルトでご発注いただき、
一括で納品いたします。商品取引先ごとに発注、荷受けするわずらわしさを軽減できます。
アラカルトだけでなく、コース料理をまるごとご注文いただくことも可能です。
アラカルト30種（ブッフェ4種含む）/フレンチコース2種/アレルギー対応フレンチコース1種
お子様料理2種

ABOUT US

わたしたちグルメキッチンは、2022年3月1日に開業しました。
2022年6月には、名古屋市食品衛生自主管理認定（認定番号第101号）『なごやHACCP』認証を取得し、
名古屋市内をはじめ首都圏エリアへ納入先を拡大しています。

CONTACT US

お客様のご要望にあわせたご提案をさせていただきます。
お気軽にお問合せください。
E-mail gourmet_kitchen@espacioenterprise.com
Tel.052-746-7501（平日 10:00～17:00）

商品サンプルをご用意しております。
ご希望の方は左記までご連絡ください。

表紙の写真：雲丹のグジュール ※Congelé（コンジュレ）とは、フランス語で「冷凍する」の意味です。

アミューズ Amuse

プレーンなプチシューにクリームチーズと雲丹をトッピング。

雲丹のグジュール

グジュール 約10g/φ35/H20mm
生雲丹 1個

雲丹のテリーヌとコンソメジュレのアミューズ。

雲丹のテリーヌにコンソメジュレを添えて

雲丹のテリーヌ 約15g/L25/W25/H25mm
コンソメジュレ 約20g

オードブル Hors d'oeuvre

3種のオードブルの盛り合せ。アクセントに粒辛子、パッションソースで彩豊かに。

海老のテリーヌにパテドカンパーニュ、スモークトラウト パッションソース

海老のテリーヌ 約25g/L60/W22/H20mm
パテドカンパーニュ 約25g/L60/W22/H20mm
スモークトラウト 2枚
パッションソース 約4g
枝豆 2粒
粒辛子 約4g

スープ Soup

コンソメスープにタピオカを浮かべた温かいスープ。

コンソメスープに タピオカを浮かべて

コンソメスープ 約130g
タピオカ 約15g

サフラン香るブイヤーベーススープに彩野菜をトッピング。

ブイヤベーススープ 彩野菜を浮かべて

ブイヤベーススープ 約130g
ブルノワ野菜 約12g

3種の茸を使って仕上げたスープベース。牛乳で濃度を調節していただきます。

キノコスープ (スープベース)

1袋 1000g

ズワイ蟹のサラダとほうれん草のパンのミルフィーユ。パッションとベリーの2種のソースとともに。

ズワイ蟹 スピナッチブレッド トマトのミルフィーユ 2種のソース

ズワイ蟹 スピナッチブレッド トマトのミルフィーユ 約50g/L100/W20/H30mm
ハニーマスタードパッションソース 約2g
ベリーソース 約2g

魚料理 Fish

色よく焼き上げた鯛、もっちりとした大根餅を、酸味がアクセントのトマトソースとともに。

鯛のポワレにサフラン風味の大根餅 トマトソースのハーモニー

鯛のポワレ 約70g/L60/W60/H25mm
洋風大根餅 約50g/φ70/H10mm
いんげん豆 2本
トマトソース 約30g

粒マスタードがアクセントのベシャメルソースを使用した、王道のオマール海老のテルミドールグラタン。

オマール海老のテルミドール

約180g(可食部150g)

調理方法:オーブン13分(200℃コンビ)

付け合せ、ソースは含まれません。

金目鯛をカダイフで包み込みました。ふんわりとした金目鯛と、サクサクしたカダイフのハーモニー。

金目鯛カダイフ包み

約60g/L100/W60/H30mm

生冷凍

調理方法:オーブン7分(200℃コンビ)

ブッフェ Buffet

盛り付け例です。

もち麦とレンズ豆のタブレの上に、白身魚、有頭海老、いんげん豆を載せて蒸し上げました。

白身魚と有頭海老のヴァプール

※写真はトマトソースを使用。

ラタトゥイユの上にピカタにした白身魚を載せ、温野菜を添えました。

白身魚のピカタ 彩野菜添え

ブッフェ料理の内容量は担当者にお問合せください。

肉料理 Meat

牛フィレ肉の表面をソテーし、スーピット(真空調理)して仕上げました。レホールの風味を効かせたソースとともに。

牛フィレ肉のスーピットに温野菜 レホールソース

オーストラリア産牛フィレ肉のスーピット 約70g
フォンドヴォーレホールソース 約30g
ボイルポテト揚げハーフカット 約20g
ヤングコーン 1本
ロマネスコ 1個
セミドライトマト 1個

牛フィレ肉の表面をソテーし、スーピット(真空調理)して仕上げました。マデラ酒とフォンドヴォーで仕上げたソースとともに。

国産牛フィレ肉のスーピットに温野菜 ソース・マデラ

国産牛フィレ肉のスーピット 約70g
マデラソース 約30g
ドフィノワポテト 約30g
赤パプリカカット 1個
黄パプリカカット 1個
ロマネスコ 1個

ブッフェ Buffet

盛り付け例です。

赤ワインでじっくり煮込んだビーフシチューに温野菜を添えて。

ビーフシチューセット

4種の豆の煮込みの上にチキンディアブルを載せて、きのこソテーを添えました。

チキンディアブル

ブッフェ料理の内容量は担当者にお問合せください。

デザート Dessert

ブルーベリー、ミントは含まれません。

ベリージュレを忍ばせた、クリームチーズのムース。ミックスベリーとオレンジソースを添えて。

フロマージュムース
オレンジソース

フロマージュムース
約40g/φ55/H35mm
オレンジソース 約20g
ミックスベリー 約14g

バニラアイス、ブルーベリー、ピスタチオ、ミントは含まれません。

ほうじ茶のクリームを忍ばせた、ミルクチョコレートムース。ミックスベリーソースを添えて。

ほうじ茶ブリュレを忍ばせた
ミルクチョコレートムース
ミックスベリーソース

ミルクチョコレートムース
約55g/φ55/H35mm
ラズベリーソース 約20g
ミックスベリー 約14g

バニラアイス、ブルーベリーは含まれません。

タルトにチーズのアパレイユを流して焼き上げ、ダークチェリーの煮込み、シャンティークリームをトッピング。ミックスベリーソースを添えて。

ダークチェリーのチーズタルト
ミックスベリーソース

ダークチェリーのチーズタルト
約45g/φ53/H40mm
ラズベリーソース 約20g
ミックスベリー 約14g

ジンジャー香るメープル風味の生地に、ミックスナッツをトッピングして焼き上げたパウンドケーキ。

メープルジンジャーの
パウンドケーキ

1本 約180g/L240/W50/H30mm

アーモンドの生地に酸味のある杏のコンポートを忍ばせて焼き上げた、しっとりとした食感の焼き菓子。

アプリコットの焼き菓子

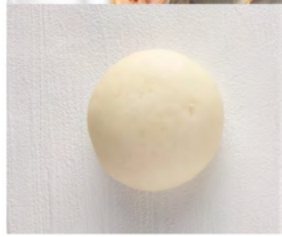
1本 約280g/L240/W50/H35mm

スポンジ生地に柚子とビターチョコレートの2層のムースを重ねたデザート。

柚子とショコラのムース

1本 約200g/L240/W50/H30mm

パン Bread



パン生地にサワークリームを加え、低温で焼きあげた白パン。もちもち食感と爽やかなくちどけが特徴。

ホワイトロールパン

約25g/φ60/H45mm

小ぶりサイズの丸型のフランスパン。ほのかな塩味と甘みが料理を引き立てる一品。

プティパンオブール

約22g/φ65/H50mm

プレーンなフォカッチャ。パン生地にオリーブオイルと粉チーズを加えて焼き上げた固めの食感が特徴。

フォカッチャ

約25g/φ80/H20mm

定番のバターロールパン。くちどけよく柔らかな食感。

バターロールパン

約25g/φ60/H55mm

爽やかな酸味を持つ小粒のレーズンを生地に練り込み、焼き上げました。

レーズンロールパン

約25g/φ60/H45mm

クルミの香ばしい香りと、食感のアクセントがポイント。

クルミロールパン

約25g/φ60/H45mm

ハイエンドなフレンチコース。

コース
コンジュレ

Course congelé

雲丹のグジュール
ズワイ蟹 スピナッチブレッド トマトのミルフィーユ 2種のソース
ブイヤベーススープ 彩野菜を浮かべて
オマール海老のテルミドール
国産牛フィレ肉のスーピットに温野菜 ソース・マデラ
ほうじ茶プリュレを忍ばせたミルクチョコレートムース ミックスベリーソース
パン2種類（ホワイトロールパン、プティパンオブール）

アミューズのディル、ケシの実は含まれません。
オードブルの付け合せ、ピーテンドリルは含まれません。デザートのバニラアイス、ブルーベリー、ピスタチオ、ミントは含まれません。

スタンダードなフレンチコース。

コース
フロレゾン

Course floraison

海老のテリーヌにパテドカンパーニュ、スモークトラウト パッションソース
コンソメスープにタピオカを浮かべて
鯛のポワレにサフラン風味の大根餅 トマトソースのハーモニー
牛フィレ肉のスーピットに温野菜 レホールソース
フロマージュムース オレンジソース
パン2種類（ホワイトロールパン、プティパンオブール）

オードブルのいくら、ピーテンドリルは含まれません。
スープの金箔は含まれません。デザートのブルーベリー、ミントは含まれません。

28品目アレルギー対応のコース。

アレルギー対応 コース

Course

鯛のカルパッチョ 香草ソース
昆布出汁スープ 彩野菜を浮かべて
舌平目のヴァプール トマトソース
大根餅のステーキ タップナードソース
ラズベリーシャーベット
パン2種類（ホワイトロールパン、プティパンオブール）

パン2種類は、小麦アレルギー・乳成分アレルギーをお持ちでない方のみお付けします。

オードブルのチコレ、芽ねぎは含まれません。デザートのミントは含まれません。

お子様 プレート

Plate

コーンスープ クルトン
ハンバーグセット
（ハンバーグ、ボイル有頭海老、ソーセージ、ポテトグラタン、チキンライス、温野菜）
苺のムース ミックスベリーソース

お子様 コース

Course

コーンスープ クルトン
温製オードブル（ボイル有頭海老、ソーセージ、ポテトグラタン）
牛フィレ肉のスーピット 焼きリゾット、ハート型人参、ブロッコリー
苺のムース ミックスベリーソース
パン2種類（ホワイトロールパン、プティパンオブール）

デザートのバニラアイスは含まれません。

お子様のご年齢にあわせた2つのメニューをご用意。

グルメキッチンでは、その他に精進料理やヴィーガンメニューを展開する予定でございます。
ご要望等ございましたら、お気軽にお問合せくださいませ。

本品製造工場では、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生、アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、山芋、りんご、ゼラチンを含む製品を生産しています。

一度解凍した製品を、再び凍らせると品質が変わることがありますのでご注意ください。

［会社概要］

会社名	エスパシオエンタープライズ株式会社
本社所在地	愛知県名古屋市中区錦三丁目23番18号ニューサカエビル8階
会社設立	2019年7月3日
資本金	8,000万円
事業内容	旅館、ホテル、その他宿泊施設及び料飲施設の経営
沿革	2019年7月3日 名古屋市中区錦三丁目6番29号に、エスパシオ株式会社を設立。 2021年7月1日 興和株式会社の100%子会社であるエスパシオ株式会社は、 株式会社鳳凰、株式会社名古屋観光ホテル及び株式会社ナゴヤキャッスルの ホテル・料飲事業を吸収分割により承継し、 商号をエスパシオエンタープライズ株式会社に変更。
ホームページ	www.espacioenterprise.com/

Gourmet Kitchen | グルメキッチン |

エスパシオエンタープライズ株式会社
グルメキッチン
〒454-0049 愛知県名古屋市中川区清川町三丁目1番65
Tel.052-746-7501［平日 10:00～17:00］
E-mail gourmet_kitchen@espacioenterprise.com
https://es-gourmetkitchen.jp

グルメキッチンは2022年6月
HACCP認証を取得しました。

写真は盛り付け例です。
本紙に掲載した内容は、予告なく変更になる場合がございます。

202405