

Vanayan

FOR YOUR TABLE

All Free
Gluten Casein Food additive Sugar

元ホテルシェフが一つ一つ手作りしたお料理をあなたの食卓へ



open 記念キャンペーン : 6/1~6/30

pre-open 6/1~6/8

— menu —

奇跡のヴィーガンボロネーゼ

琉球ヨモギとバジルのコラボ ジェノベーゼ

魚介たっぷりご馳走パスタ

チキンと野菜のクリーム煮

クリーミーマッシュルームスープ

絶品トマトソース ～リゾット・グラタン・パスタ～

絶品クリームソース ～リゾット・グラタン、パスタ～

お魚グリル ～魚介のスープ仕立て～

yamayanカレー

赤ワインとトマトの和牛煮込み

赤ワインとトマトのポーク煮込み

自家製ベジタルソースのローストポーク

自家製ソースのエスニックホタテ炒め

ローストベジタブル

やみつきスパイシーチキン

にんにくたっぷり海老のアヒージョ

鶏のカシューナッツ炒め

うちなー仕込みの油味噌

うちなー仕込みのもずくタレ

にんにくたっぷり 雑魚辣油

こだわり和牛丼

懐かしのサバそぼろ

ヴィーガンおにぎり



グルテン・カゼイン・食品添加物・砂糖 それらを一切使わずに料理を仕上げる事は、今の世の中簡単なことではありません。調味料一つとってもほとんど食品添加物は入っています。

洋食を仕上げる時はグルテン・カゼインを使わないと味がぼやけてとろみがつきません。

和食はお砂糖がつきものですが、ゆっくり本みりんを煮詰めることで甘みをだしています。白出汁は砂糖や添加物が入るために使えず、お醤油も納得がいくまで何度も取寄せては確認して選びました。お味噌は昔ながらの手法でまろやかな味にこだわった商品を厳選するなど、様々な調味料を取寄せては確認を繰り返し、どうしても手に入らない調味料は色んな食材をブレンドするなどして、美味しく仕上がるように試作を重ね、2年の歳月を経てやっとyamayanを誕生させることができました。

一つ一つ心を込めて作った安心で美味しいお料理を急速冷凍にしてお届けしますので、たまにはゆっくりと食事時間を楽しんでいただければ幸いです。

— yamayan —

WWW.SKY21.CO.JP