

三重

桑名シティホテル発

桑名カレー

ポーク派
ビーフ派
カレールの
東西分岐点
桑名から

東海道四十二番目の宿場町
桑名で東西美味の巡りあい。

東海道・伊勢街道・美濃街道と
文化の交錯する
当地の歴史から生まれた、
新しい美味しさをお楽しみください。

桑名の名産 しぐれ付き
(株)総本家 貝新
あさりしぐれ

～ビーフとポークのダブルカレー～

Beef & Pork

お値打ち

二人前

200g×2パック

写真は盛りつけ例です

桑名シティホテル

調理方法



湯煎

袋のまま沸騰したお湯の中で
約5～7分程温めてください。



お鍋

袋の中身を鍋に移し替えてから
弱火で時々かき混ぜながら、温
めてください。



※加熱の目安：500Wの場合約2分

電子レンジ

電子レンジをご使用の際には、
必ず耐熱容器に移し替えて
ラップをかけて温めてください。



真ん中にライスを、左右それぞれ
にポークとビーフを盛りつけて
お召し上がりください。

ご注意 熱くなった具やソースがはねることがありますのでご注意ください。開封後は保存できませんので、必ず使い切ってください。



桑名シティホテル
料理長：水口 誉生

新しいカレーの味をご体験して頂く為に
西と東の境界、桑名から皆様へお届け致します。

ビーフとポークどちらからめしあがりますか？最後は二つをまぜてお試しください。
しぐれのトッピングとともに新しいおいしさの発見です。自信作、お楽しみください。