

黒毛和牛とろけるハンバーガー

所要時間 14分



材料 (1人前)

150gハンバーグ	GR0001	1枚	本部
ブリオッシュパンズ	SW0002	1個	サントリー
サニーレタス	VE0001	1枚	ハジゴフ
グリルオニオン	VE0011	1枚	ハジゴフ
スライストマトL	VE0013	1枚	ハジゴフ
マリナーソース	KZ0025	20cc	久世

フレンチフライ KZ0033 100g 久世

小袋ケチャップ KZ0041 1個 久世

小袋マスタード KZ0045 1個 久世

包材

バーガー箱 TD0013 1個 テンドール

バーガー袋 TD0031 1個 テンドール

ムーン無地 TD0032 1個 テンドール

作り方

	<p>①6分 ハンバーグを1枚焼く ポテトフライを10個揚げる 揚げ時間：ポテト3分</p>		<p>②3分 ブリオッシュパンズをカットして オーブンで両面をトーストする。 グリルオニオンを温める ※指定のパンスライサー2cm ※焦げないように注意する</p>
	<p>③1分 パンズ下、サニーレタス、トマ グリルオニオンの順番に重ねる オニオンの上に温めたマリナー ソースをかける</p>		<p>④1分 ハンバーグをのせる</p>
	<p>⑤2分 パンズ上をのせてバーガーラッ 包む ポテトをハーフ ムーンポテト袋に入れる</p>		<p>⑥1分 バーガー箱におしぼり、ケチャッ マスタードを入れる ハンバーガーとフライを入れる</p>

チェダーチーズバーガー

所要時間 14分



材料 (1人前)

150gハンバーグ	GR0001	1枚	本部
ブリオッシュパンズ	SW0002	1個	サンドーラン
サニーレタス	VE0001	1枚	ハジゴフ
グリルオニオン	VE0011	1枚	ハジゴフ
スライストマトL	VE0013	1枚	ハジゴフ
マリナーソース	KZ0025	20cc	久世
チェダーソース	KZ0036	20g	久世
フレンチフライ	KZ0033	100g	久世
小袋ケチャップ	KZ0041	1個	久世
小袋マスタード	KZ0045	1個	久世

包材

バーガー箱	TD0013	1個	テンドール
バーガー袋	TD0031	1個	テンドール
ムーン無地	TD0032	1個	テンドール

作り方

	<p>①6分 ハンバーグを1枚焼く ポテトフライを10個揚げる 揚げ時間：ポテト3分</p>		<p>②3分 ブリオッシュパンズをカットして オーブンで両面をトーストする。 グリルオニオンを温める ※指定のパンスライサーを使用 ※焦げないように注意する</p>
	<p>③1分 パンズ下、サニーレタス、トマ グリルオニオンの順番に重ねる オニオンの上に温めたマリナー ソースをかける</p>		<p>④1分 ハンバーグをのせる 温めたチェダーチーズをかける ※1分</p>
	<p>⑤2分 パンズ上をのせてバーガーラッ 包む ポテトをハーフ ムーンポテト袋に入れる</p>		<p>⑥1分 バーガー箱におしぼり、ケチャッ マスタードを入れる ハンバーガーとフライを入れる</p>

クアトロチーズバーガー

所要時間 14分



材料 (1人前)

150gハンバーグ	GR0001	1枚	本部
ブリオッシュパンズ	SW0002	1個	サンドーラン
サニーレタス	VE0001	1枚	ハジゴブ
グリルオニオン	VE0011	1枚	ハジゴブ
スライストマトL	VE0013	1枚	ハジゴブ
マリナーソース	KZ0025	20cc	久世
クアトロチーズソース	KZ0047	20g	久世
フレンチフライ	KZ0033	100g	久世
小袋ケチャップ	KZ0041	1個	久世
小袋マスタード	KZ0045	1個	久世

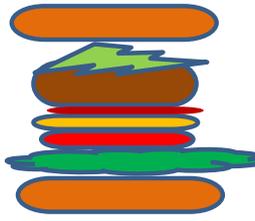
包材

バーガー箱	TD0013	1個	テンドール
バーガー袋	TD0031	1個	テンドール
ムーン無地	TD0032	1個	テンドール

作り方

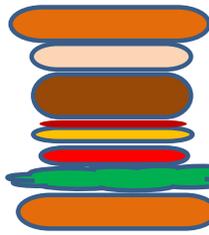
	<p>①6分 ハンバーグを1枚焼く ポテトフライを10個揚げる 揚げ時間：ポテト3分</p>		<p>②3分 ブリオッシュパンズをカットして オーブンで両面をトーストする。 グリルオニオンを温める ※指定のパンスライサーを使用 ※焦げないように注意する</p>
	<p>③1分 パンズ下、サニーレタス、トマ グリルオニオンの順番に重ねる オニオンの上に温めたマリナー ソースをかける</p>		<p>④1分 ハンバーグをのせる クアトロチーズをかける ※1分</p>
	<p>⑤2分 パンズ上をのせてバーガーラッ 包む ポテトをハーフ ムーンポテト袋に入れる</p>		<p>⑥1分 バーガー箱におしぼり、ケチャッ マスタードを入れる ハンバーガーとフライを入れる</p>

アボカドバーガー



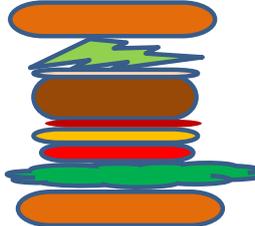
バンズ
1/4アボカド
和牛パティ
マリナラソース
グリルオニオン
トマト
レタス
バンズ

エッグバーガー



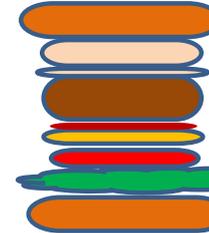
バンズ
グリルエッグ
和牛パティ
マリナラソース
グリルオニオン
トマト
レタス
バンズ

アボカドクアトロチーズバーガー



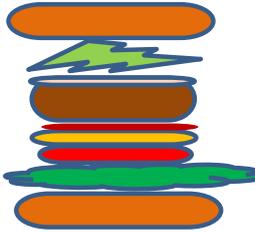
バンズ
1/4アボカド
クアトロチーズ
和牛パティ
マリナラソース
グリルオニオン
トマト
レタス
バンズ

エッグチーズバーガー



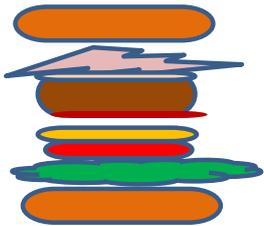
バンズ
グリルエッグ
チェダーチーズ
和牛パティ
マリナラソース
グリルオニオン
トマト
レタス
バンズ

アボカドチェダーチーズバーガー



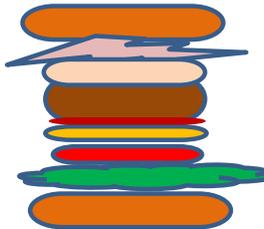
バンズ
1/4アボカド
チェダーチーズ
和牛パティ
マリナラソース
グリルオニオン
トマト
レタス
バンズ

ベーコンチーズバーガー



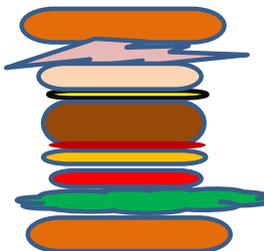
バンズ
ベーコン
チェダーチーズ
和牛パティ
マリナラソース
グリルオニオン
トマト
レタス
バンズ

ベーコンエッグバーガー



バンズ
ベーコン
グリルエッグ
和牛パティ
マリナラソース
グリルオニオン
トマト
レタス
バンズ

ベーコンエッグチーズバーガー



バンズ
ベーコン
グリルエッグ
チェダーチーズ
和牛パティ
マリナラソース
グリルオニオン
トマト
レタス
バンズ

てりやきバーガー

所要時間 14分



材料 (1人前)

150gハンバーグ	GR0001	1枚	本部
ブリオッシュパンズ	SW0002	1個	サンドーラ
サニーレタス	VE0001	1枚	ハジゴブ
グリルオニオン	VE0011	1枚	ハジゴブ
スライストマトL	VE0013	1枚	ハジゴブ
てりやきソース	KZ0018	20g	久世
タルタルソース	KZ0023	20g	久世
フレンチフライ	KZ0033	100g	久世
小袋ケチャップ	KZ0041	1個	久世
小袋マスタード	KZ0045	1個	久世

包材

バーガー箱	TD0013	1個	テンドール
バーガー袋	TD0031	1個	テンドール
ルーフムン無地	TD0032	1個	テンドール

作り方

	<p>①6分 ハンバーグを1枚焼く ポテトフライを10個揚げる 揚げ時間：ポテト3分</p>		<p>②3分 ブリオッシュパンズをカットして オーブンで両面をトーストする。 グリルオニオンを温める ※指定のパンスライサーを使用 ※焦げないように注意する</p>
	<p>③1分 パンズ下、サニーレタス、トマ グリルオニオンの順番に重ねる オニオンの上に温めたてりやき ソースをかける タルタルソースをしぼる</p>		<p>④1分 ハンバーグをのせる ※1分</p>
	<p>⑤2分 パンズ上をのせてバーガーラッ 包む ポテトをハーフ ムンポテト袋に入れる</p>		<p>⑥1分 バーガー箱におしぼり、ケチャッ マスタードを入れる ハンバーガーとフライを入れる</p>

デミチーズバーガー

所要時間 14分



材料 (1人前)

150gハンバーグ	GR0001	1枚	本部
ブリオッシュパンズ	SW0002	1個	サントリー
サニーレタス	VE0001	1枚	ハジゴブ
グリルオニオン	VE0011	1枚	ハジゴブ
スライストマトL	VE0013	1枚	ハジゴブ
デミグラスソース	KZ0048	20cc	久世
チェダーチーズ	KZ0036	20g	久世
フレンチフライ	KZ0033	100g	久世
小袋ケチャップ	KZ0041	1個	久世
小袋マスタード	KZ0045	1個	久世

包材

バーガー箱	TD0013	1個	テンドール
バーガー袋	TD0031	1個	テンドール
ルーフムン無地	TD0032	1個	テンドール

作り方

	<p>①6分 ハンバーグを1枚焼く ポテトフライを10個揚げる 揚げ時間：ポテト3分</p>		<p>②3分 ブリオッシュパンズをカットして オーブンで両面をトーストする。 グリルオニオンを温める ※指定のパンスライサーを使用 ※焦げないように注意する</p>
	<p>③1分 パンズ下、サニーレタス、トマ グリルオニオンの順番に重ねる オニオンの上に温めたデミグラ ソースをかける</p>		<p>④1分 ハンバーグをのせる チェダーチーズをかける ※1分</p>
	<p>⑤2分 パンズ上をのせてバーガーラッ 包む ポテトをハーフ ムンポテト袋に入れる</p>		<p>⑥1分 バーガー箱におしぼり、ケチャッ マスタードを入れる ハンバーガーとフライを入れる</p>

香・マッシュバーガー

所要時間 14分



材料 (1人前)

150gハンバーグ	GR0001	1枚	本部
ブリオッシュパンズ	SW0002	1個	サントリー
サニーレタス	VE0001	1枚	ハジゴフ
グリルオニオン	VE0011	1枚	ハジゴフ
スライストマトL	VE0013	1枚	ハジゴフ
マッシュルーム	KZ0046	1P	久世
マッシュルーム	VE0019	2個	ハジゴフ
フレンチフライ	KZ0033	100g	久世
小袋ケチャップ	KZ0041	1個	久世
小袋マスタード	KZ0045	1個	久世

包材

バーガー箱	TD0013	1個	テンドール
バーガー袋	TD0031	1個	テンドール
ルーフムン無地	TD0032	1個	テンドール

作り方

	<p>①6分 ハンバーグを1枚焼く スライスしたマッシュルームを焼く ポテトフライを10個揚げる 揚げ時間：ポテト3分</p>		<p>②3分 ブリオッシュパンズをカットして オーブンで両面をトーストする。 グリルオニオンを温める ※指定のパンスライサーを使用 ※焦げないように注意する</p>
	<p>③1分 パンズ下、サニーレタス、トマ グリルオニオンの順番に重ねる オニオンの上に温めたマッシュ ソースをかけマッシュルームをのせる</p>		<p>④1分 ハンバーグをのせる</p>
	<p>⑤2分 パンズ上をのせてバーガーラッ 包む ポテトをハーフ ムンポテト袋に入れる</p>		<p>⑥1分 バーガー箱におしぼり、ケチャッ マスタードを入れる ハンバーガーとフライを入れる</p>

BBQバーガー

所要時間 14分



材料 (1人前)

150gハンバーグ	GR0001	1枚	本部
ブリオッシュパンズ	SW0002	1個	サントリー
サニーレタス	VE0001	1枚	ハジゴフ
グリルオニオン	VE0011	1枚	ハジゴフ
スライストマトL	VE0013	1枚	ハジゴフ
B B Qソース	KZ0040	20cc	久世
ハラペーニョ	KZ0057	1個	久世
フレンチフライ	KZ0033	100g	久世
小袋ケチャップ	KZ0041	1個	久世
小袋マスタード	KZ0045	1個	久世

包材

バーガー箱	TD0013	1個	テンドール
バーガー袋	TD0031	1個	テンドール
ムーン無地	TD0032	1個	テンドール

作り方

	<p>①6分 ハンバーグを1枚焼く ポテトフライを10個揚げる 揚げ時間：ポテト3分</p>		<p>②3分 ブリオッシュパンズをカットして オーブンで両面をトーストする。 グリルオニオンを温める ※指定のパンスライサーを使用 ※焦げないように注意する</p>
	<p>③1分 パンズ下、サニーレタス、トマ グリルオニオンの順番に重ねる オニオンの上に温めたバーベキ ソースをかける スライスしたハラペーニョをの</p>		<p>④1分 ハンバーグをのせる</p>
	<p>⑤2分 パンズ上をのせてバーガーラッ 包む ポテトを半分 ムーンポテト袋に入れる</p>		<p>⑥1分 バーガー箱におしぼり、ケチャッ マスタードを入れる ハンバーガーとフライを入れる</p>

グリルチキンバーガー

所要時間 14分



材料 (1人前)

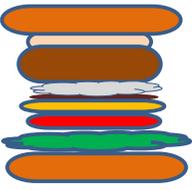
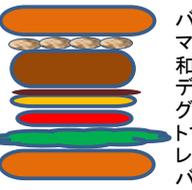
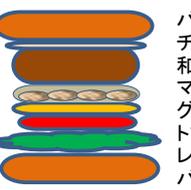
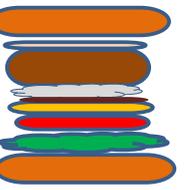
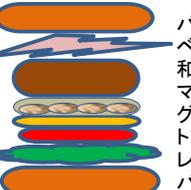
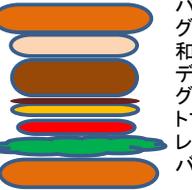
漬け込みチキン	1枚	
ブリオッシュパンズSW0002	1個	サントリー
サニーレタス	VE0001 1枚	バジコフ°
グリルオニオン	VE0011 1枚	バジコフ°
スライストマトL	VE0013 1枚	バジコフ°
タルタルソース	KZ0023 20g	久世
てりやきソース	KZ0018 20g	久世
フレンチフライ	KZ0033 100g	久世
小袋ケチャップ	KZ0041 1個	久世
小袋マスタード	KZ0045 1個	久世

包材

バーガー箱	TD0013 1個	テンドール
バーガー袋	TD0031 1個	テンドール
ハーフムン無地	TD0032 1個	テンドール

作り方

	<p>①6分 漬込みチキンをレンジで700Wで6分 両面をグリドルで1分焼く ポテトフライを10個揚げる</p> <p>揚げ時間：ポテト3分</p>		<p>②3分 ブリオッシュパンズをカットして オーブンで両面をトーストする。 グリルオニオンを温める ※指定のパンスライサーを使用 ※焦げないように注意する</p>
	<p>③1分 パンズ下、サニーレタス、トマ ト、グリルオニオンの順番に重ねる</p> <p>オニオンの上に てりやきソース タルタルソースの順番で乗せる</p>		<p>④1分 調理したチキンをのせる</p>
	<p>⑤2分 パンズ上をのせてバーガーラッ クを包む ポテトをハーフ ムンポテト袋に入れる</p>		<p>⑥1分 バーガー箱におしぼり、ケチャッ プ、マスタードを入れる ハンバーガーとフライを入れる</p>

テリヤキベース	デミグラスベース	BBQベース	マッシュルームベース
<p>テリヤキエッグバーガー</p>  <p>バンズ グリルエッグ 和牛パティ タルタルソース テリヤキソース グリルオニオン トマト レタス バンズ</p>	<p>デミマッシュバーガー</p>  <p>バンズ マッシュルーム 和牛パティ デミグラスソース グリルオニオン トマト レタス バンズ</p>	<p>BBQエッグバーガー</p>  <p>バンズ グリルエッグ 和牛パティ ハラペーニョ BBQソース グリルオニオン トマト レタス バンズ</p>	<p>マッシュチーズバーガー</p>  <p>バンズ チェダーチーズ 和牛パティ マッシュソース グリルオニオン トマト レタス バンズ</p>
<p>テリヤキチーズバーガー</p>  <p>バンズ チェダーチーズ 和牛パティ タルタルソース テリヤキソース グリルオニオン トマト レタス バンズ</p>	<p>デミチーズバーガー</p>  <p>バンズ チェダーチーズ 和牛パティ デミグラスソース グリルオニオン トマト レタス バンズ</p>	<p>BBQベーコンバーガー</p>  <p>バンズ ベーコン 和牛パティ ハラペーニョ BBQソース グリルオニオン トマト レタス バンズ</p>	<p>マッシュベーコンバーガー</p>  <p>バンズ ベーコン 和牛パティ マッシュソース グリルオニオン トマト レタス バンズ</p>
	<p>デミエッグバーガー</p>  <p>バンズ グリルエッグ 和牛パティ デミグラスソース グリルオニオン トマト レタス バンズ</p>	<p>グリルチキンバーガー</p>	
		<p>グリルチキンエッグバーガー</p>  <p>バンズ グリルエッグ グリルチキン タルタルソース テリヤキソース グリルオニオン トマト レタス バンズ</p>	<p>グリルチキンチーズバーガー</p>  <p>バンズ チェダーチーズ グリルチキン タルタルソース テリヤキソース グリルオニオン トマト レタス バンズ</p>