



牡蠣リーヌのカナッペ（クラッカー ver）

カットした牡蠣リーヌをトマトやレモンと一緒にクラッカーにのせて爽やかに仕上げました。



オクラの牡蠣リーヌ挟み

湯がいたオクラに牡蠣リーヌを挟むだけで
夏のおつまみにピッタリ！



牡蠣リーヌの炙りえびせんと共に

バーナーで炙ってより濃厚な味わいをお楽しみいただけます。



アレンジレシピ 牡蠣リーヌ カンタン



牡蠣リーヌの海苔巻

牡蠣リーヌをカットしてお好きな野菜と一緒に海苔で巻いて味変をご堪能ください。



牡蠣リーヌの天ぷら

凍った状態の牡蠣リーヌを適当な大きさにカットしてください。
天ぷら粉をつけて 180°C程度の油で揚げれば
外はサクサクで中はとろ~んとした牡蠣リーヌの天ぷらに
仕上がります。

お好みでお塩や粉チーズでお召し上がりください。



牡蠣リーヌの生春巻き

カットした牡蠣リーヌとお好みの野菜をライスペーパーで包むだけ！
マヨネーズやサルサソースでお召し上がりください。

公式 SNS !



instagram



X