

美味しいお召し上がりかた

下記調理時間は目安です。お使いの調理器具により多少異なります。



焼きパンのピロシキ

- ① 冷凍されている場合は自然解凍させてください。
 - ② アルミホイルで全体を包んでください。
 - ③ オーブントースター 200℃で7～8分温めます。
- ※ 電子レンジはおすすめいたしません。



ボルシチ

- ① 冷凍された袋のまま6分程度湯煎してください。
- ② または、スープをお鍋に移して中火でゆっくり温めてください。
- ③ 温まったボルシチをお皿に移し、別添えの自家製のスメタナを入れます。混ぜながらお召し上がりいただくとまるやかな味わいになります。
- ④ お好みでさらにディルを加えても美味しくいただけます。



ペリメニ

- ① 沸騰した湯に塩をひとつまみ入れ、凍ったままのペリメニを入れます。
- ② ペリメニが1度浮き上がってきたら、差し水を50cc程入れ中火に。
- ③ 再度、ペリメニが水面に上がってきたら出来あがりです。
- ④ お好みで、同封してあるペリメニソースとお召し上がりください。



ビーフストロガノフ

- ① 冷凍のまま、袋に入れた状態で6分程度湯煎してください。
- ② または、中身をお鍋に移し蓋を閉め、弱火でゆっくり温めてください。
- ③ 温まったら、ライス、マカロニ、バゲット、マッシュポテト、焼きポテトに合わせ、お召し上がりください。



ロシア風煮込みハンバーグ

- ① 解凍し、袋に入れた状態で10分程度湯煎してください。
- ② または、中身をお鍋に移し蓋を閉め、弱火でゆっくり温めてください。
- ③ 温まったらお好みで、ライス、マカロニ、バゲット、マッシュポテト、焼きポテトなどに合わせ、お召し上がりください。



マトンの煮込み

- ① 冷凍のまま、袋に入れた状態で7分程度湯煎してください。
- ② または、中身をお鍋に移し蓋を閉め、弱火でゆっくり温めてください。
- ③ 温まったら、ライス、マカロニ、バゲット、マッシュポテト、焼きポテトに合わせ、お召し上がりください。



カレーライス

- ① 冷凍のまま、袋に入れた状態で6分程度湯煎してください。
- ② または、中身をお鍋に移し蓋を閉め、弱火でゆっくり温めてください。
- ③ 温まったら、ライス、マカロニ、バゲット、マッシュポテト、焼きポテトに合わせ、お召し上がりください。

※ カレーライスは仕入れ状況や季節より種類が異なります。



▲タチヤーナ カチューシャにて



▲タチヤーナとナターシャ



▲ナターシャ イクラバルにて

私たちの理念

世界中の人々のおなかとこころをHappyに!
Приглашаем весь мир к нам за стол для наслаждения души и желудка.

ロシア料理を日本の食文化のスタンダードに!
Сделайте русскую еду эталоном японской кулинарной культуры!

イクラバルの歴史は、1950年初頭からのピロシキ販売から始まりました。

1960年より4年間、神保町の駿河台にて
イクラバルの初代シェフ・ナターシャの母＝タチヤーナは「カチューシャ」というロシア料理店を経営していました。

当時、大使館の方、著名な方々も多くご来店。
本物のロシア料理を楽しみに、日々賑わっていました。

1965年にタチヤーナの夫の仕事の関係で、ヨーロッパへ行くことになり、惜しまれながら閉店。

その「カチューシャ」の味は、イクラバルにしっかりと引き継がれています。

多くの著名人が足繁く通っていた「カチューシャ」の味を、ぜひイクラバルでご堪能ください！

日本人向けにアレンジされていない先祖代々伝わるロシア伝統の味。

素材を活かし、味付はシンプルに。

お取寄せ



メディア掲載



インスタ



ホームページ



イクラバルの
料理レシピを公開！

お取り寄せ商品の
温め方もあります

 YouTube

