



どう食べる？

## FAMILY STYLE で楽しむ

- 1 同じお湯で湯煎する（裏面記載の各食材の時間通りに）  
牛ラグーソース | パーニャカウダー | イカ・じゃがいも・島インゲン
- 2 レンジで温める（裏面記載の各食材の時間通りに）  
野菜グリルミックス | 伊勢海老のグラティナート
- 3 パスタを茹でる（パスタ袋記載の時間 or お好みの硬さ）  
パスタは2品分を一緒に茹でておく
- 4 パスタを茹でる間に①と②で温めた料理を盛り付ける  
パーニャカウダーは直接かけてもOK | グラティナートはお皿へ移すだけ！

- 5 パスタは半量ずつに分けて仕上げる  
ジェノベーゼはボウルで絡める | 牛ラグーソースはお皿で仕上げる

～食事スタート～ 良いタイミングでメインの用意！（10分）

- 6 メインの食材を湯煎＆レンジで温める→盛り付ける  
鶏の悪魔焼き | 白インゲン豆の煮込み

～メイン！～ デザートもありますよ！

## COURSE STYLE で楽しむ

- 1 Antipasto 2品を順に用意する  
おきなわ県産野菜のパーニャカウダー → 伊勢海老のグラティナート  
湯煎の湯はメインでも使用。別鍋でパスタ用の湯を沸かしておく◎

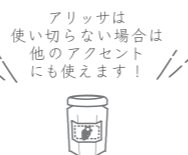
～食事～

- 2 Pasta 2品を用意する  
イカとじゃがいものジェノベーゼ → もとぶ牛ラグーソースパスタ  
順番でも良いですし、一緒に用意してもOK！  
ジェノベーゼはボウルで絡める | 牛ラグーソースはお皿で仕上げる

～食事～

- 3 Main Dishを用意する  
丸鶏はレンジ、白インゲン豆は湯煎する

～メイン！～ デザートもありますよ！



セット内容

## Chimugukuru



- 1 『おきなわ県産厳選野菜のグリル ヘーゼルナッツのパーニャカウダー』  
野菜グリルミックス | パーニャカウダー
- 2 『おきなわ県産伊勢海老と雲丹クリームグラティナート』  
伊勢海老のグラティナート（半身×2袋）
- 3 『おきなわ県産イカとじゃがいも 島インゲンのジェノベーゼパスタ』  
パスタ（※2品で1袋） | イカ・じゃがいも・島インゲン | ジェノベーゼソース
- 4 『もとぶ牛スネ肉のラグーソースパスタ』  
パスタ（※2品で1袋） | 牛ラグーソース | パルミジャーノチーズ
- 5 『スペシャリテ 丸鶏の悪魔焼き』  
鶏の悪魔焼き | 白インゲン豆の煮込み | 自家製アリッサ
- 6 『国産有機レモンのバイクドチーズケーキ』  
チーズケーキ

「ちむぐる」2人前

姉妹商品



薬膳ブイヨン“食労寿”鍋



“食労寿”キノコ鍋



薬膳ミネストローネカレー



冷製坦々ヌードル

ECサイト



## Ristorante e Festival CROSS 47

— 沖縄県産逸食材を中心に“日本や世界の美味しい”を楽しむ —

イタリアワインを中心に常時50種以上を取り揃え、料理とのマリアージュもご提案。  
「美味しい！」は当然で、その先の世界でヒト・モノ・コトが交差交流（クロス）し  
レストランならではの素敵でロマンチックな時を創造し、地域の自慢の品々や文化、  
食を通して社会貢献を発信する拠点となる那覇の新しい【食の社交場レストラン】

〒902-0067 沖縄県那覇市安里2-4-7 BONNET HOTEL 1F

Tel: 098-943-9625

Lunch: 12:00～15:00 (L.O.14:00)

Dinner: 18:00～24:00 (L.O.23:00) 定休日：火曜日

Ristorante e Festival  
CROSS

HP



## Chimugukuru

日常の中にある特別な日の食卓を彩る“ちむぐる”琉球イタリアン

【ちむぐる】とは、心に宿る深い想い、真心の意。

沖縄で大切にされている思いやりや助け合いの精神など、心の優しさや豊かさを表した言葉です。

離島や北部にお住まいでなかなか那覇に来る機会がない方には、私達の料理を是非ご自宅で楽しんで頂きたい！  
そんな想いから生まれた、CROSS 47のお取り寄せフルコース。

大切な人との記念日に、家族との特別な日に、自分へのご褒美に。

お世話になった方への贈り物に、離れて暮らす両親への労りに。

あなたの“ちむぐる”を届けたいあの人へ。



まず！  
食後のお楽しみは一旦冷蔵庫へ



5



SET  
・チーズケーキ  
(6~8カット分)

国産有機レモンの  
バイクドチーズケーキ

そのまま美味しくお召し上がり頂けますが  
電子レンジで温めると違った口溶けを楽しめます！  
(600Wで1分30秒程度)



SET  
・パスタ  
・ジェノベーゼソース  
・イカ、じゃがいも、島インゲン  
・牛スネ肉のラグーソース  
・パルミジャーノチーズ

pasta  
所要時間 15 mins

3

おきなわ県産イカとじゃがいも  
島インゲンのジェノベーゼ

a

from  
CHEF

パスタの茹で汁を少量足すと  
ソースがより滑らかになります。



1 たっぶりの湯を沸かし  
湯の0.8%の塩を加え  
パスタを茹でる。  
パスタの袋に記載の  
茹で時間を目安にして  
好みの硬さに茹でる。



時々混ぜてあげると  
ムラなく茹で上がります

別鍋で湯を沸かし湯煎する。

a の具材 … 3分  
b のソース … 8分



3-a

1のパスタと2の具材を大きめのボウルに移し  
ジェノベーゼソースと混ぜ、皿に盛り付ける。  
フレッシュバジルがあれば、より鮮烈な香りに！

antipasto  
所要時間 12 mins

1



SET  
・無農薬野菜のグリル  
・バーニャカウダーソース

おきなわ県産 厳選野菜のグリル  
ヘーゼルナッツのバーニャカウダー

from  
CHEF

食用花や季節のハーブ類などを添えると  
バーニャカウダーのお皿がより華やかに！



1 鍋に湯を沸かし、  
バーニャカウダー  
ソースを6分温め  
器に開ける。



2 野菜の袋に1cm程  
の切り込みを入れ、  
600Wのレンジで  
3分温める。



3 温めた野菜を  
皿に盛り付ける。  
ソースをつけながら  
または野菜に直接  
ソースをかけても  
美味しくお召し  
上がり頂けます。

2  
antipasto  
所要時間 5 mins

おきなわ県産 伊勢海老と  
雲丹クリームグラティナート



SET  
・伊勢海老のグラティナート



1 袋に1cm程の  
切り込みを入れ、  
600Wのレンジで  
3分温める。



2 温めたら袋を開け、  
紙箱から取り出す。  
器に移し、そのまま  
お召し上がり下さい。

4  
main dish  
所要時間 10 mins

丸鶏の悪魔焼き  
白インゲン豆の煮込み

from  
CHEF

ご家庭にレモンがあれば  
ギュッと絞るのもおすすめ！

Special

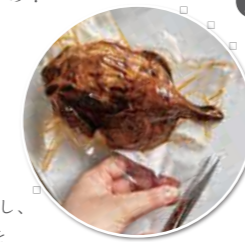
Pollo Alla Diavola

独自のブレンドスパイスで  
ジューシーに焼き上げた  
CROSS 47のスペシャルティ  
名前の由来は諸説あり…

SET  
・鶏の悪魔焼き  
・白インゲン豆の煮込み  
・自家製アリッサ



1 鍋に湯を沸かし、  
白インゲン豆を  
袋のまま6分温める。



2 鶏肉の袋に1cm程  
の切り込みを入れ、  
600Wのレンジで  
5分温める。



3

1の白インゲン豆を皿  
に盛る。2の鶏肉をお  
好みの大きさにカット  
して同じ皿に盛る。付  
属の自家製アリッサ(辛  
味調味料)と一緒に召  
し上がるとより旨みが  
増して美味しいです！