

サクサクパイに
旨味たっぷりのミート



オクソンのミートパイ

oxon original meat pie



ミートパイ物語

焼くようになりパイ生地の部分も食べるようになりました。

パイ料理はイギリスの典型的な料理とされています。イングランドの征服王3代目のヘンリー1世(1100-1135)は「ランブレイ」＝ウナギ類が大好物でした。当時、王室の人たちはクリスマスにはグロスター地方で過ごしていましたので、地元の人々はクリスマスには王達にランブレイのパイを作り献上しました。王がクリスマスをグロスターで過ごす習慣がなくなっても、王にこのパイを届ける習慣はヴィクトリア女王時代まで続き、1977年のエリサベス女王2世の即位25周年記念日に、このランブレイパイが贈られたそうです。ヘンリー3世の大好物はアーモンドとりんご酒で味付けしたサケの入ったパイとか。

フランスではパイを pate と綴ります。17世紀、ロレーヌ生まれの画家クロード・ロランが菓子職人として働いていた学生の頃、小麦粉とバターを層状に練り混ぜる折り込みパイ生地のフィユタージュを発案しました。フィユ feuilleとは木の葉の意味で焼き上げると薄い層が何枚にも重なり、現在のサクサクとしたパイが生まれました。

主な原材料：

牛 肉

厳選した黒毛和牛を当店でミニチ大に切っています、こだわりの牛肉です。

りんご

堆肥と有機肥料で育て減農薬のために紅玉りんごに一個一個袋をかけ栽培する北海道山川農園。

玉 葱

北海道空知郡中富良野町相内農園が丹精込められて作られている自然農法JAS認定の有機玉葱。

oxon original
meat pie

大鍋で2日間、野菜と肉を煮つめた
特製デミグラスソースに、玉葱・干ぶどう・
アーモンド・栗・豆等を入れたミートパイです。

同箱内のりんごジャムをミートパイに
かけて、お召し上がり下さいませ。

お届け致しました本日中に、
お召し上がりのない時は
冷蔵庫にて保存して下さい。



テリーヌとして冷たいままでも召し上がれます。
180度のオープンで7分位、加熱しますと、
さらに美味しく、お召し上がりいただけます。

特別ご案内

りんごと栗の収穫期になりますと、オクソンの厨房では
感謝の気持ちを込め、開店50年以来ミートパイ作りに励んでおります。
ご要望により10年前からミートパイの販売を始めました。
この商品をご予約制で、オードブルやデザートなどの贈物に最適です。

ご予約期間： 10月15日～11月15日

(お渡し日の最終日は 12月6日 です)

ご料金： 7,560円(税込) 【18cm大】

2025年 10月吉日 店主・山口

お問合せ

きゅう こ あん
しゃぶしゃぶ 久 壺 庵 ☎ 06-6211-3220
ステーキ オ ク ソ ン ☎ 06-6211-9898

ご予約専用FAX 06-6211-8688 ホームページ [http:// www.oxon.jp](http://www.oxon.jp)

〒542-0086 大阪府中央区西心斎橋2-3-9