Aloha Aina Chef Box
"Ho'omaha"

Charred Rosemary Tomahawk

Step 1: Pre heat your oven to 400° F.
Step 2: Remove your Tomahawk from the box and place it on to an oven safe baking sheet. (if you do not have a baking sheet, you can use a full metal sauté pan)
Step 3: Follow the internal temperature guides below to heat to your liking.
120°- 130° for Rare, roughly 9 minutes in oven
130° - 135° for Medium Rare, roughly 12 minutes in oven
135° - 140° for Medium, roughly 15 minutes in oven

Step 4: REST YOUR MEAT. Allow at least 15 minutes of resting your meat.
(Place the heated meat on to a cutting board and let sit)
Step 5: Once meat is rested, slice the bone off and slice against the meat grain.

Heating side dishes:
All containers are microwave safe, remove lid before placing in microwave.
* Microwave cooking time depends on the specifications of your microwave, please use information below as a guide.
Big Island Meyer Lemon Asparagus - heat on high for 1 minute
Local Potato Puree with Winter Truffle – heat on high for 1 minute and 45 seconds
Kahuku Sweet Corn with Sage Butter- heat on high for 1 minute or until butter is thoroughly melted

Keep in refrigerator until ready to eat
Local Farm Ohana Garden Bouquet
Lilikoi Green Goddess
Apple Rose Tartlet

For a video demonstration on how to heat and plate your meal, go to www.deandeluca-hawaii.com.

Enjoy! Chef Kevin Carvalho

Don't forget to post your pictures and tag @deandelucahawaii

DEAN & DELUCA
HAWAII

Aloha Aina Chef Box
"Ho'omaha"

Charred Rosemary Tomahawk

Step 1: オーブンを 400° F に設定し予熱を開始します。
Step 2: トマホークを BOX から取り出し、オーブン用のシートもしくはトレイに置きます。ベーキングシートがない場合は、フルメタルのソテーパンをご使用ください。
Step 3: オーブンが余熱で十分に暖まったら下記の目安に従って、お好みの焼き加減で加熱を開始します。
レア 9 min. (120° F - 130° F)　　ミディアムレア 12 min. (130° F - 135° F)
ミディアム 15 min. (135° F - 140° F)
Step 4: トマホークをオーブンから取り出し、まな板の上で 15 分間ほど室温で冷まします。
Step 5: 骨を切り取り、肉の繊維に垂直になるようにナイフを入れ、お好みのサイズにスライスします。

Heating side dishes

すべての容器は電子レンジ使用可能です。
Big Island Meyer Lemon Asparagus_- 容器を電子レンジに入れ、1 分間加熱します。
Local Potato Puree with Winter Truffle - 容器を電子レンジに入れ、1 分 45 秒間加熱します。
Kahuku Sweet Corn with Sage Butter- 容器を電子レンジに入れ、1 分間、またはバターが完全に溶けるまで加熱します。
＊電子レンジの調理時間はレンジのスペックによって異なるため、あくまで目安の調理時間としてお使いください。

Local Farm Ohana Garden Bouquet、
Lilikoi Green Goddess、Apple Rose Tartletは
お召し上がる際に冷蔵庫から取り出してください。

For a video demonstration on how to heat and plate your meal, go to www.deandeluca-hawaii.com.

Enjoy! Chef Kevin Carvalho

Don't forget to post your pictures and tag @deandelucahawaii

DEAN & DELUCA
HAWAII