

Aloha Aina Meal Kit “Ali”i

Heating Instruction

A4+ Japanese Wagyu Steak

Step 1: Pre heat your oven to 400 ° degrees

Step 2: Pull the wagyu from the refrigerator and let sit at room temperature for 10 minutes.

Step 3: Cook the wagyu according to your preference below

Rare – 10 minutes or internal temperature of 110 °

Medium Rare – 15 minutes or internal temperature of 120 °

Medium – 20 minutes or internal temperature of 130 °

Step 4: Once cooked to your liking, remove the wagyu from the oven and place the wagyu on cutting board to rest for 8 minutes before slicing.

Garlic Confit Mahi Pono Puree

Step 1: Remove the plastic lid and set in the microwave on high heat.

Step 2: Heat for 45 seconds

Step 3: Once hot, remove from the microwave and stir well, incorporating the Charred Negi.

Serve the Asparagus chilled or at room temperature.

You are ready to plate and enjoy!

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

Keep in refrigerator until ready to eat

Wild Berry “Rain Drop Cake”

Enjoy! Chef Kevin Carvalho

Don't forget to post your pictures and tag [@deandelucahawaii](https://www.instagram.com/deandelucahawaii)



Aloha Aina Meal Kit “Ali”i

Heating Instruction

A4+ Japanese Wagyu Steak

DEAN & DELUCA

HAWAII

Step 1: オーブンを 400° F に設定し、予熱を開始します。

Step 2: A4+ Japanese Wagyu Steak を冷蔵庫から取り出し 10 分室温に戻します。

Step 3: 以下のガイドを参考にお好みの焼き加減をご調整ください。

レア - 10 分 ミディアムレア - 15 分 ミディアム - 20 分

Step 4: オーブンから取り出し、8 分間カッティングボードの上でスライスの準備が整うまで休ませます。

天板が熱くなっている為、ご注意ください。

Garlic Confit Mahi Pono Puree

(全ての容器は耐熱対応です)

Step 1: 蓋を外し、電子レンジにセットします。

Step 2: 45 秒温めてください。

Step 3: 温まりましたらよく混ぜ合わせてください。

デザートはお召し上がりになる際に冷蔵庫より取り出してください。

Wild Berry "Rain Drop Cake"

盛り付け方法のビデオ動画は

HP 内のミールキットページよりご視聴が可能です。

www.deandeluca-hawaii.com.

また、皆さまの盛り付けイメージもお待ちしております！

Dean & Deluca Hawaii 公式インスタグラム

@deandelucahawaii

をタグ付けし、ご投稿ください。

Enjoy! Chef Kevin Carvalho

