

Le 和 MODERN française

たかはし

〒503-0877
岐阜県大垣市御殿町 1-10

御予約・お問い合わせ 090-1282-2510

TAKEOUT

テイクアウト

期間 4/30(金) ディナ ~ 5/11(火) (現時点)
定休日 5/3(月) ランチ
完全予約制 前日まで受付 (キャンセル不可)
受け渡し時間 ランチ 12時~13時 / ディナ 17時~18時

御自宅でお2人様用にアラカルトセットを御用意致しました。
お持ち帰りセットはお料理の美味しさと香りを楽しんで頂く為に
真空パックにてお渡しして、簡単な調理でお召上がり頂けます。
面倒な調理や後片付けも要りません。

PREMIAM DÉJEUNER ET DINER A LA CARTE SET

プレミアム ランチ/ディナー ア・ラ・カルト セット

(2名様用 アラカルトです。お好きな料理をお選び下さい。お持ち帰り用専用プレートと真空パック詰めの商品です。)

*真空パックは80℃位の湯煎にて温めてお召上がり下さい。詳しい調理法は別紙にてご案内致します。

ENTREE 前菜 ￥2,200-

- ① イタリア産生ハムと枇杷
 - ② 鮪カルパチョとフルーツマト
 - ③ 烏賊と白身魚のエスカベージュ
 - ④ 鴨胸肉蜂蜜スパイス風味
- *ミックスサラダ
ドレッシング付

POISSON お魚料理 ￥3,200-

- ① ノルウェーサーモンのフライ、タルタルソース
- ② ズワイ蟹クリームコロッケ
- ③ カナダ産活けオマール海老と雲丹のグラタン (+1,500-)
- ④ 白身魚と山芋のムース、菠薐草のパイ包み焼き (+2,000-)

RIZ/PASTA 御飯/パスタ 生麺 140g ￥2,600-

*生麺はご自身で茹で温めたソースを混ぜてお召上がり下さい。

- ① 自家製スパイスカレーソース和牛肉入り
- ② 硬質小麦と茸の炊き飯御飯サマートリュフ風味 (+700)
- ③ 生麺スパゲティ、鱈と茄子、トマト風味ソース
- ④ 生麺タリアッテ桜、蛸烏賊と菜花のペペロンチーノ
- ⑤ 生麺フェットチーネ、和牛肉煮込みと筍、赤ワイン風味

SOUPE スープ ￥2,200-

- ① 冷製ガスパチョ、メロン風味
- ② 魚貝類サフラン風味ブイヤベース (+1,200-)
- ③ 地鶏コンソメジュレ、北海道産雲丹添え (+1,600-)

VIANDE お肉料理 ￥3,800-

- ① 地鶏腿肉と茸のクリーム煮
- ② 宮崎産豚ロース肉ピカタ、デミグラスソース
- ③ ストロガノフ 牛肉ソテーパプリカ風味煮込み (+600-)
- ④ オーストラリア産仔羊ロティ、パセリ風味パン粉付け焼き (+1,700-)
- ⑤ 和牛頬肉柔らか煮込み、赤ワイン風味ソース (+2,700)
- ⑥ 和牛フィレ肉グリエ、セップ茸のデュクセル、マデラ酒風味ソース (+4,500-)

SORBET/GLACE ソルベ/アイスクリーム 4名様用 500ml ￥1,600-

- ① ソルベ ローズマリー風味
- ② ソルベ ココナッツ風味
- ③ アイス キャラメル風味
- ④ アイス ピスタチオ風味
- ⑤ アイス ラベンダー風味

PAIN ET BEURRE 自家製パン ￥2,800-

- ① フォッカチャ ローズマリー風味 28cm x 8cm
フランス・ボルディエ社製発酵バター海藻入り
- ② 天然酵母丸パン 黒胡麻入り 8ヶ入り
フランス・ボルディエ社製発酵バター海藻入り
- ③ デニッシュパン クリームチーズ入り 1斤 (-1,300)

LÉGUMES 野菜・付け合わせ ￥1,200-

- ① 旬な温野菜盛り合わせ (お魚やお肉料理にお付け下さい)
- ② じゃがいものピューレ
- ③ じゃがいものガレット仕立て

DESSERTS デザート 4ヶ入り (お選び下さい。) ￥2,600-

- ① プリン・ア・ラ・モード
- ② フォンダン・ショコラ抹茶風味
- ③ タルトレット苺・ピスタチオ
- ④ ティラミス ココア風味、きな粉風味シュクレ
- ⑤ プティクロカンブッシュ (シュークリームキャラメル)

その他

- ① バルト産キャビア 18g ￥3,200-
- ② フランス・ボルディエ社製発酵バター海藻入り ￥1,600-

*仕入状況によって内容は変更致します。
ご理解頂きますようお願い申し上げます。

(消費税8%を含んだ総額表示です。)