

TAKE OUT

カジュアルフレンチ テイクアウト

2人様にアラカルトを御用意致しました。
御自宅ですてきなランチとディナーをお楽しみ下さい。

期間	6/9(水) ~ 6/30(水)(現時点)
定休日	毎週 月・火曜日(ランチ)
完全予約制	前日までご予約受付(キャンセル不可)
受け渡し時間	ランチ 11時30分 / ディナー 17時 / ナイト 20時30分~22時 *ナイトはデリバリー可(御注文5,000以上) ゲーグルにて片道15分圏内に限る。
メニュー内容	仕入の都合により、定期的に変更致します。

前菜

¥1,600-

- ① 鮭カルパチョ、葉野菜サラダ添え
- ② アトランティックサーモンマリネ、ディル風味
- ③ 鴨胸肉蜂蜜スパイス風味、オリーブ添え
- ④ スパニッシュオムレツ (3色ピーマン)



カップスープ

¥1,600-



- ① 餅じゃが饅頭と茸のスープ、細ネギ添え
- ② ムール貝のサフラン風味ブイヤベーススープ
- ③ 大根クリームスープ、フォアグラ添え
- ④ ソーセージ、スナッフエンドウ、トマト風味スープ



お魚料理

¥2,500-

- ① サーモンと白身魚のフライ、タルタルソース
- ② ズワイ髻クリームコロケ、トマト風味ソース
- ③ 海老と浅蜷のクリーム煮込み、焼きパイ添え
- ④ 帆立貝柱グリエ、パセリとニンニク風味バター焼き
- ⑤ 白身魚のムニエル、胡桃風味バター焼き



お肉料理

¥3,600-

- ① 地鶏腿肉とソーセージのグリエ、クスクス添え、トマト風味スープ
- ② 国産骨付き豚バラ肉スペアリブ、スパイス風味
- ③ 国産牛肉のパプリカ風味、しめじ添え
- ④ 国産牛豚肉ハンバーグ、目玉焼き、デミグラスソース
- ⑤ 和牛頬肉柔らか煮込み、赤ワイン風味ソース



サンドウィッチ

¥1,400-

- ① 胡桃パンとパストラミ、ブルサンチーズサンド
- ② クロワッサンと生ハム、グラナパダーノチーズサンド
- ③ 自家製デンニッシュとベーコンスクランブルエッグ巻き
- ④ 宮崎産三元豚ロースカツ食パンサンド

自家製パンとバター

¥1,500-

- ① 自家製フォッカチャ4名様用
- ② 自家製デンニッシュクリームチーズ入り 1斤
- ③ 自家製天然酵母丸パン黒胡麻風味 6ヶ入り
- ④ フランス産ボルディエ社製発酵バター 海藻入り 125g

じゃがいも料理 ¥1,200-

- ① じゃがいものグラタン
- 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
- ④ ポテトフライ



麺料理

¥1,400-

*麺はお水を入れてレンジで温めて、ソースとよく混ぜてお召上がり下さい。

- ① スパゲティ、ブロッコリー、ミートソース
- ② フェットチーネ、小海老とロメインレタス、モツァレラバジル風味
- ③ 中華卵入り細麺、揚げ茄子、今井醸造産粒味噌挽肉ソース



御飯料理

¥1,400-

- ① 和牛肉入り自家製スパイスカレーライス
- ② フォアグラとスパムミートのバターライス
- ③ 本鮭出汁醤油漬けとアヴォガドのちらし寿司、韓国味付け海苔
- ④ 帆立貝柱と醤油漬けイクラのちらし寿司
- ⑤ 赤座海老とムール貝のサフラン風味ココット炊きピラフ



ソルベ/アイスクリーム2名様用 250ml

¥800-

- 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

デザート

¥600-

- ① カスタードプリン、キャラメル風味
- ② フォンダン・ショコラ抹茶風味
- ③ タルトレット木苺・ピスタチオ
- ④ ティラミス ココア風味、フランボワーズソース
- ⑤ プティクロカンブッシュ珈琲風味

*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。)