

#### ☆予約制(原則として)

15時までお電話にて当日分のご予約を承ります。当日のテイクアウト可能メニューをご確認の上、ご注文下さい。

※ 当日のテイクアウトメニューは仕入状況によ

下記商品の中から数品に限定させていただいて

おります。

Instagram、Facebook、LINE@のタイムライン、お電話などで前日夜から確認可能です。

### ☆お受け取り時間

ご予約の際に当日17時から19時までの間でご指定下さい。お受け取り時間にご来店ください。



#### 地鶏のストロガノフ

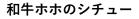
¥1300 (稅込)

当店の定番料理!キノコとパプリカ風味のクリームソースと付け合わせのバターライスが絶妙なハーモニーを奏で



¥1100 (稅込)

豚肉と金時豆をじっくり煮込んだ南フランスの伝統料理。お肉と豆の味が一体化したとろける美味しさをどうぞ!



¥1500(稅込)

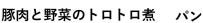
当店メニューの実力派!時間をかけて 煮込んだトロトロ&柔らかな和牛ホホ



# トリッパ

¥1200 (稅込)

いつもオーダーが絶えない牛の胃袋のトマト煮。モツ料理とは思えない爽やかかつ深ーい味の逸品です。楽しい歯ごたえもおたのしみください。



¥1300 (稅込)

¥150 (税

豚肉と新鮮な香味野菜を蒸し煮にしたフランスの家庭料理です。栄養のバランスも ◎!見た目と調理法はシンプルですが、味 込)

いつもお店で人気者



## 地鶏の赤ワイン煮

¥1100 (税込)

若鶏のモモ肉を香味野菜とたっぷり赤ワインで煮込みました。プリプリのお肉にパンチの効いたソースが鶏ファンにはたまらな



1.5~2条量

# カボチャの冷製クリーム スープ ¥500(税

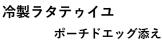
込)

ホクホクの国産カボチャの冷製クリームスー

### ジャーサラダ

¥690 (税込)

8種以上ものフレッシュな材料を美しく重ねて見た目も楽しいオシャレサラダ!特製ドレッシングも入っております。あとはシャカシャカ振るだけ!



¥600 (稅込)

パプリカやナス、ズッキーニなどのトマト 煮。ポーチドエッグを思い切って割ってみ ちゃってください!ワイン、ビール、パン、 なんにでもあってしまう万能オードブル!





電話 03-6383

<u>空気弁付タッパーでのご提供です。その</u>理<u>由は裏面に!!!</u>