

お持ち帰り

TAKE OUT メニュー

03-6383-3604

☆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り

下記商品の中から**数品に限定**させていただきます
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（税込）

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



カスレ

¥1100（税込）

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！



和牛ホホのシチュー

¥1500（税込）

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（税込）

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

豚肉と野菜のトロトロ煮

¥1300（税込）

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

パン

¥150（税

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



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！



冷製ラタテウイユ

ポーチドエッグ添え

¥600（税込）

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

空気弁付タッパーでのご提供です。その理由は裏面に！！！！