Take away Menu

お持ち帰りメニュー

食卓の「一品」として彩りを加えられたらとはじめました。
不慣れなため、またスムーズにお渡しするために
お電話（０５６１－７６－７４２４）もしくはインスタ，
FACEBOOK のメッセージより**前日**までにご注文ください。

保存料などの添加物を使用しておりませんので、
お早めにお召し上がりください。

Food にんにく不使用、自家製パン付、税込価格

○スープ（真空パック　２人分）	￥400
○パスタソース（真空パック１人分）	
ベーコンと野菜のトマトソース	￥600
牛ラグーと野菜のトマトソース	￥500
紅ズワイガニと野菜のトマトソース	￥600
魚介のトマトソース	￥600

※保存料などの添加物を使用しておりませんので、酷暑の夏にむけ食中毒の危険を考え「前菜盛り合わせ」のお持ち帰りは終了しました。

Drink 税込価格

○ジンジャーシロップ 350ml	￥1200
高知県産の生姜を使用。炭酸やお湯、牛乳で割って６～８杯分	
○竹炭コーヒー豆　200ｇ（粉・豆）	￥900
○竹炭コーヒー　（ホット・アイス）	￥200
○カフェオレ　（ホット・アイス）	￥250

Point

スープのお召し上がり方

スープは冷製で召し上がっていただけるように作っておりますので、冷やしてお召し上がりください。

パスタのお召し上がり方

①塩分 2% のお湯でパスタを茹でる。
②真空パックに入ったソースを熱湯の中に入れ、５分ほど温めます。
③茹で上がったパスタにかけてお召し上がりください。仕上げにチーズや胡椒、イタリアンパセリをお好みで加えてお楽しみください。

自家製パン（ミルクパン、クルミパン、シソフォカッチャ）

パンは全体的に霧吹きで水をふりかけ、オーブントースターで２～３分ほど温めていただくとおいしく召し上がっていただけます。

ジンジャーシロップ

シロップをよく振って、炭酸やお湯、牛乳で割ってください。
冷蔵庫で保存し、１０日間ほどで使いきってください。
（お店ではシロップ１に対してお湯、炭酸、牛乳は３でご提供しております。お好みによって割合は変えてください。）