

— THE BRASSERIE お持ち帰り・お工事メニュー —

- ◎ 本日のポタージュ (2P・2人前) パン付でお渡し。 1500-
- ◎ THE BRASSERIE 和牛入り手羽ハーブグ (2P・2人前付・加熱済) 1800-
- ◎ 和牛入り手羽ハーブのチーズ焼き・トマトソース 2000-
- ◎ 入荷次第 広島県 宮島ハーブ貝の白ワイン蒸し。 2500-
- ◎ 本日のお魚・天海老・帆立貝柱の3種グリル。 3500-
- ◎ 2日前要予約 蝦夷アワビの低温ローステキ (1kg, 約150g) 6500-

(静岡県清水養鶏場より美濃卵使用)

- { ◎ 国産ランプステーキのセフレーンオムレツ・クリミ・ナ・ティ・グラスソース (1kg) 2800-
(オムレツ) 3500-
- { ◎ 天海老・帆立貝柱のセ・カル・オムレツ・トマトクリームソース (1kg) 2500-
(オムレツ) 3200-

(シェフの手作りカレー♪)

- { ◎ 地鶏グリルのセ カレーソース (単品) 2000-
(カレーライス) 2500-
- { ◎ イベリコ豚のカツレツのセ カレーソース (80g) (単品) 2000-
(カレーライス) 2500-
- { ◎ オマール海老モテルソテー・アーモンド・スペードのカレーソース (単品) 3500-
(カレーライス) 4000-

当店のお米は岩手県産でしか使用

ライスは全てハーフライスとあります。(ライス大盛り無料)

— お肉料理 —

- ◎ フランス産 和牛ローストビーフ (骨付きもも肉) 2800-
- ◎ スペイン産 イベリコ豚肩ロースタル (150g) 3000-
- ◎ フランス産 鶏ロースト・ホワイトソース (1枚) 3500-
- ◎ 静岡県産 牛仔ボストーク (120g) 3800-
- ◎ フランス・パリゴル産 フィアグラのホワイトソース (150g) 3000-
- ◎ 国産牛 オ・フィアグラ ロックニ風・ドレフの入たヤングソース 7000-

<チキン>

Ⓐ 毎週土曜日限定(5食)

- 静岡県牛仔ボストビーフ (150g) 4500-
- *毎週金曜日 21:00 受付終了、当日 16:00 お渡し可。

Ⓑ 毎週日曜日限定(3食)

- ・ プレミアムミートフレーント
(牛仔ボ、イベリコ豚、地鶏、鶏、フィアグラ) 10000-
- *毎週土曜日 21:00 受付終了、当日 16:00~18:00 お渡し時間。

○ 前日注文(要相談)

- ・ THE BRASSERIE 煮込みパウフ (2P) 2000円
- ・ お好みパスタ・貝柱ソースパウフ (2P) 2500円

*トマト・ブリム・トマトソースのみに適用。

・ 当日注文も可能ですが、ランチも営業している為、16:00以降からのお渡しになります。

