

ル・ブルギニオン テイクアウトメニュー

- ・ルブルギニオンの牛タンシチュー 3000円

袋のまま湯煎で20分程弱火で煮込んで
アツアツでお召し上がり下さい。

家にあるお野菜を加えたり、パスタと合わせてもとっても美味しいです♪
牛タン140g ソース150g 1人前サイズです

- ・牛ホホ肉のマディラワイン煮込み **定番の!** 2400円

袋のまま湯煎で20分程弱火で煮込んで
アツアツでお召し上がり下さい。

マッシュポテトを添えたり、パスタと合わせてもとっても美味しいです♪
牛ホホ肉100g ソース100g 1人前サイズです

- ・蝦夷鹿肉とフォアグラのパイ包み焼き 2200円

黒胡椒のデミグラスソース付き♪

240℃くらいのオーブンで約20分焼き上げて下さい。

(途中10分位で様子を見て下さい。表面だけ焦げて中身が温まってない事もありますので、少し弱めに設定してもOKです) クシがすっと入るのが目安です。しっかり温めてお召し上がり下さい
温かいオードブル1人前のサイズです

- ・牛トリッパのトマト煮込み 1500円

袋のまま湯煎で20分程弱火で煮込んでアツアツでお召し上がり下さい。

お好みで、パルメザンチーズや黒胡椒を振って
ペンネ等のショートパスタと合わせると、より一層美味しいです♪
牛トリッパ90g ソース80g 1人前サイズです

*下記2点は冷蔵限定です。

*当日受け渡し冷蔵限定です。発送できません↓↓↓

- ・ブーダンノワールのテリーヌ (チルドのみ) 1500円

当店のスペシャリテ!豚の血のテリーヌ。リンゴのピューレ添え。

トースターで少し温めて、サラダと一緒にどうぞ。

その日のうちにお早目にお召し上がり下さい。

*当日受け渡し冷蔵限定です。発送できません↓↓↓

- ・定番の人参のムースとコンソメジュレ **人気!** 1500円

雲丹も添えた定番のオードブルです。1人前サイズです。

その日のうちにお早目にお召し上がり下さい

*数に限りがございます。前日までにご予約頂きますとスムーズです。

***保冷バック**が御座いましたらご持参をお願い致します。

- ・豚肉のリエット (冷凍真空パック詰) 900円

ご自宅ではチルド(冷蔵)で保存していただき
柔らかい状態に戻してお召し上がり下さい

豚肉をお野菜のブイヨンと共にじっくり煮込み、ペースト状に仕上げました
パンやクラッカーと一緒にワインのお共にどうぞ♪ 内容量100g

- ・豪州産仔羊の煮込み ~ナヴァラン風~ 2200円

袋のまま湯煎で20分程弱火で煮込んでアツアツでお召し上がり下さい。

ゆでたお野菜(根菜等)を加えたり
クスクスやショートパスタと合わせてもとっても美味しいです♪
仔羊100g、ソース100g 1人前サイズです

- ・豚肉のポーピエット 「初めてのフレンチ」にも登場! 2000円

豚のハンバーグを豚バラスライスで巻いて、トマトソースで
こっくり煮込んだごちそう感満点の1品です!

袋のまま湯煎で20分程弱火で煮込んで
アツアツでお召し上がり下さい。

家にあるお野菜を加えたり、パスタと合わせてもとっても美味しいです♪
80gのハンバーグが2つ ソース100g

- ・イカとトマトのラゲーソース **人気です!** 900円

冷凍の袋のまま湯煎で10分程煮込んでパスタにそのままかける。もしくは

オススメは解凍してフライパンで温めてパスタとからめて下さい。
パスタの量は乾麺で80gがベストです。多くても100g迄にしてください
スープ140g 1人前量です

- ・牛と豚のお肉ゴロゴロラゲーソース 900円

冷凍の袋のまま湯煎で10分程煮込んでパスタにそのままかける。もしくは

オススメは解凍してフライパンで温めてパスタとからめて下さい。
パスタの量は乾麺で80gがベストです。多くても100g迄にしてください
スープ140g 1人前量です

*店頭受け取りの時間のご案内です。ランチ、ディナーの営業中もしくは
15時迄にお越しいただくか、18時以降にお受け取りをお願い致します

*水曜日が定休日です。

*冷凍発送(送料別)をご希望のお客様は店舗までお電話ください

*配送日程はお振込みを確認後に発送致します。ご了承ください

ル・ブルギニオン 03-5772-6244