

ル・ブルギニオン テイクアウトメニュー

2026.02

・牛ホホ肉のマディラワイン煮込み **定番の！** 2500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

・北海道の蝦夷鹿肉とフォアグラのパイ包み焼き 2200円

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)
クシがず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 1600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

・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

・豚肉のポーピエット **「初めてのフレンチ」にも登場！** 1800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

・イカとトマトのラグーソース **人気です♪** 950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グーソース 950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。
*ございましたら保冷袋をお持ちください。袋が無い場合、袋代を頂戴します
*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

*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) 1800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！** 1800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。

ル・ブルギニオン 03-5772-6244