

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 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） 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。
その日のうちに早め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。
その日のうちに早め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
- 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

ル・ブルギニオン 03-5772-6244