

BRASSERIE AUX AMIS

特別 テイクアウトメニュー

— 全て自家製！ブラッスリーオザミの味をご家庭で！ —

東京カレンダーにも連載！！

鶏白レバーと豚肉のパテ(150g) ¥850

ガーリックオイルはパンにもつけて最後まで！！

小エビとマッシュルームのアヒージョ ¥800

ご存知！！他の牛とは一線を画しますよね！！ブラックアングスの香りを！外しません！！

ブラックアングス牛の冷製ローストビーフと有機野菜のサラダ ¥800

パスタと絡めるだけで絶品ミートソースの出来上がり！！

ブラッスリーオザミ特製 ミートソース(1人前) ¥650

いつものカレーも良いですが・・・スパイスふんだん！奥深く濃厚でリッチなお店の味わい！！

フランス産仔羊と10種類のスパイスを使ったスパイシーカレー(1人前) ¥750

来ました！おかずにも、お酒のアテにも、万能です！！南フランスの香りをご家庭で！！

牛ハチノスとセンマイ、アキレス腱のプロヴァンス風トマト煮込み(140g) ¥900

お家でフォアグラ！皆喜びますよ！ワインと相性ピッタリ！！

冷製 鴨フォアグラの赤ワイン風味(120g) ¥1,000

定番！！皮面をカリッと焼き上げて！メインです！！

フランス産鴨モモ肉のコンフィ(1本) ¥1,250

税込価格

テイクアウトワイン ¥1,900 (税別)

- | | | | |
|---|---|---|-----------------------|
| 泡 | ① | シャープな切れ味と旨い泡！！何でも合わせられる万能タイプ！
Cremant de Loire NV Langlois Chateau | ロワール地方 シュナン・ブラン種 |
| | ② | 華やか！辛口！ロゼスパークリング！！
Vin Mousseux Cuvée Rose NV Edmond Thery | プロヴァンス地方 テンプラリーニョ種 |
| 白 | ③ | 世界的ブランド力！ニュージーのソーヴィニヨンブラン！！
Sauvignon Blanc '15 Moko Black | ニュージーランド ソーヴィニヨン・ブラン種 |
| | ④ | フランスのシャルドネらしいリッチな口当たり！
Chardonnay '18 Dom.Arnaud | 南フランス シャルドネ種 |
| | ⑤ | ドイツらしい凛とした味わい！
Muller Thurgau '18 Rinklin | ドイツ トウルガウ種 |
| 赤 | ⑥ | ボルドーの赤ワイン！決まりでしょう！！
Marquis de Balmont | ボルドー地方 カベルネソーヴィニヨン種主体 |
| | ⑦ | 上品な人、繊細な人、こちらどうぞ！
Les Violets Pinot Noir '17 Boutinot | 南フランス ピノ・ノワール種 |
| | ⑧ | 太陽の恵み！たっぷりの果実味と凝縮感！
RED Pif '18 Dom.Chapoton | ローヌ地方 グルナッシュ・シラー種 |

まだまだあります！この他にもワインリストの価格より以下の割引率にてすぐテイクアウト出来ます！

当店のワインリストの価格から・・・

税抜 5,000円までのワイン・・・ **50%OFF**

税抜 5,000円～10,000円までのワイン・・・ **40%OFF**

税抜 10,000円～20,000円までのワイン・・・ **30%OFF**

税抜 20,000円以上のワイン・・・ **20%OFF**