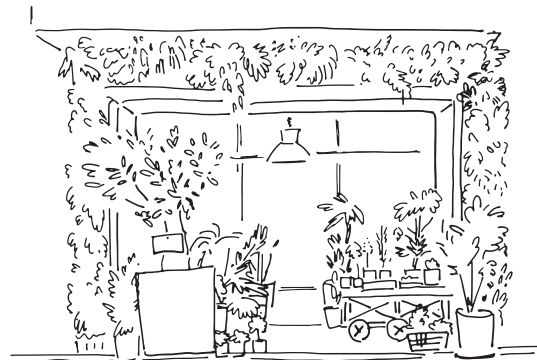


TAKEOUT

Eme



テイクアウト
ショートコースメニューのご案内

3,000yen~ | ¥3,000 | 名様分から
ご予算に合わせてご相談ください

Short Course

前菜

タパスの盛り合わせ

自家製パテ、バスク直送のシャルキュトリー、野菜のフレンチ惣菜など

スープ

ガルビュール

バスク地方の郷土料理 野菜と豆と生ハムのスープ

選べる

メインディッシュ

A. バロティーヌ

地鶏に海老の詰め物をした肉料理

B. ハニーローストポーク

レザーウッドハニーでキャラメリゼした豚肉のロースト ピペラード添え

C. 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

デザート

ガトーバスク

バスク地方の焼き菓子 カスタードクリーム入り

ご注文にあたり

- ◇ テイクアウトのお支払いは現金にてお願いいたします
- ◇ お料理は真空パックもしくは個別容器にて梱包いたします（温めも湯煎などで簡単、風味も損いませぬ）
- ◇ 商品は冷蔵庫にて保管なるべく早めにお召し上がりくださいませ
- ◇ ご注文は、お電話か Instagram の DM、もしくは Facebook メッセンジャーより承らせて頂きます
- ◇ ご予約方法：お持ち帰りの2時間前迄にお電話・直接店舗にお立ち寄り

お持ち帰り
お渡し時間帯

11:30 - 20:00

TAKEOUT



Eme

テイクアウトアラカルトメニュー

A la carte

前菜

タパスの盛り合わせ

野菜主体のお惣菜と
自家製パテ・鶏ハムなど

1300

前菜

シャルキュトリーの盛り合わせ

バスクのシャルキュトリー職人
ビエール・オテイザさんの生ハムやサラミなど

1800

スープ

ガルビュール

バスク地方の郷土料理
野菜と豆と生ハムのスープ

1300

メイン

軍鶏と海老のバロティーヌ

地鶏に海老の詰め物をした肉料理

2500

メイン

ハニーローストポーク

レザーウッドハニーでキャラメリゼした
豚肉ロースト パプリカの煮込添え

2300

メイン

和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

柔らかく赤ワインで煮込んだ牛肉

2400

デザート

ガトーバスク

バスク地方のアーモンド焼き菓子
カスタードクリーム入り

ホール (直径12センチ)

2500

デザート

ガトーバスク

バスク地方のアーモンド焼き菓子
カスタードクリーム入り

ワンカット

600

ご注文にあたり

- ◇ テイクアウトのお支払いは現金にてお願いいたします
- ◇ お料理は真空パックもしくは個別容器にて梱包いたします (温めも湯煎などで簡単、風味も損いませぬ)
- ◇ 商品は冷蔵庫にて保管なるべく早めにお召し上がりくださいませ
- ◇ ご注文は、お電話か Instagram の DM、もしくは Facebook メッセンジャーより承らせて頂きます
- ◇ ご予約方法: お持ち帰りの2時間前迄にお電話・直接店舗にお立ち寄り

お持ち帰り
お渡し時間帯

11:30 - 20:00