



# HORS-D'ŒUVRE & MAINDISH TO TAKE OUT

アンフュージョン  
テイクアウト



商品は作り置きをしておりますので、  
お手数ですが事前にご予約をお願い申し上げます。

お問合せ先：03-5758-5405

  
infusion

Facebook Instagramで  
最新情報をチェック!



## フレンチオードブルプレート

(約9～10品目) 富士紅サーモンのマリネ、エゾ鹿ソーセージ、鶏ハム  
パルマ産生ハム、鮮魚のエスカベシュ、帆立貝のサフラン煮、天使の海老  
オリーブマリネ、赤土ジャガイモや安曇野産野菜のグリル etc…

- 1人前 ¥1,800
- 2～3人前 ¥3,500
- 4～5人前 ¥5,500

※上記は一例です。  
当日の状況により随時変更させていただきます。  
お苦手・アレルギーのお料理がございましたら  
あらかじめご相談くださいませ。

## フレンチ会席風膳

レストランでお出ししている特製料理を木製重にお詰めいたします。  
大切な食事の席やご会合、ご自宅でゆっくりお食事を楽しみたいお客様へ。

- 会席風膳 おもてなし膳 1人前 ¥ 3,800

奥行 10cm 横幅 20cm 高さ 9cm 2段重

季節のお野菜料理に加え、サーモンマリネや鮮魚の冷菜

生ハムやお肉の冷菜を16品目以上詰め合わせたご軽食向けのセット。

- 会席風膳 こだわり膳 1人前 ¥ 6,000

奥行 10cm 横幅 20cm 高さ 13.5cm 3段重

上記おもてなし膳の内容に加え、牛ホホ肉の赤ワイン煮込みや

当日のおすすめ料理、デザートを追加した21品目以上の満足サイズ。

※2営業日前まで要予約

## 特製欧風カレー(真空パック・冷凍)

こだわりお肉と特製スパイスのスペシャル手作りカレー

- アンフュージョン特製 欧風 四万十ポークカレー ¥ 900
- 四万十ポークカレーと安曇野産直有機温野菜のセット ¥1,200

※ ライスは付属いたしません。

## スペシャリテ・牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

フレンチ王道! トロトロの柔らかさに仕上げた牛ホホ煮込みをご家庭で…

- 国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み(真空パック/1人前) ¥2,500

## 自家製ローストビーフ

国産黒毛和牛を天日塩でシンプルにじっくり焼き上げました。

- 1人前 100g(サラダ付) ¥1,200～

## サイドメニュー

- 自家製 白ゴマライ麦プチパン ¥150
- 日替わり有機野菜のポタージュ ¥500
- 日替わりデザート ¥1000～

お電話にてご遠慮なくお問い合わせください