



HORS-D'CEUBRE  
& MAINDISH  
TO TAKE OUT



アンフュージョン  
テイクアウト



infusion



## フレンチオードブルプレート

(約9~10品目) 八海山サーモンのマリネ、猪のソーセージ、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 ￥1,500
- 2~3人前 ￥3,000
- 4~5人前 ￥5,000

※ 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。

ご希望のお料理がございましたら  
お早めにご相談くださいませ。

## 日替わりお肉プレート

牛ハラミ肉や銘柄ポーク・若鶏・仔羊など日替わりで数種類のお肉を盛合せ!

- 2~3人前 ￥5,000より (人数やご予算など何なりとご相談くださいませ)
- ◆ お肉を国産牛フィレ肉にアップグレード! +¥3,000~

(量の目安) 約4~6人前で¥6,000~¥8,000ほど

## お肉料理のテイクアウト

フレンチ王道! とろとろに煮込まれた牛ホホ肉をご家庭で...

- ★ 国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み (真空パック/1人前) ￥2,000

こだわりお肉をおおきな塊ローストで!

※ 当日中のご用意はできかねますので、かならず事前にご予約下さいませ

- やわらか三元豚の塊ロースト (500g~) ￥3,000~
- 国産牛フィレ肉の塊ロースト (400g~) ￥5,000~
- 国産若鶏のロースト (約1kg 3~4人前) ※要3日営業日前予約 ￥3,000

- ◆ 特製赤ワインソース ￥500 ◆ 付合せ有機野菜のグリル (一人前) ￥300

## 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

- アンフェージョン特製 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。

## 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 ￥300
- オーガニックミックスサラダ (1人前) ￥600
- 対馬産いのししソーセージ (2本入りパック) ￥500
- 鹿児島産黒豚と銘柄鶏のミートパテ ￥800
- 安曇野産直 有機野菜の自家製ピクルス ￥300
- 南仏風黒オリーブマリネ (約10粒) ￥300
- 厳選チーズ盛り合わせ ￥900~
- 日替わりデザート ￥800~

etc... そのほか日替わりでお料理の追加がございます  
お電話にてご遠慮なくお問い合わせください

ご来店後のご注文はご用意にお時間を頂戴いたします  
お手数ですがなるべくお早めに予約下さいますようお願い申し上げます

お問合せ先: 03-5758-5405

Facebook Instagramで  
最新情報をチェック!

