

テイクアウトメニュー (値段は税込みです。)

- ・オードブル色々盛り合わせ ￥1,500

テリーヌ、自家製スモークサーモン、生ハム、ドイツ産チーズ、その他

- ・自家製スモークサーモン ￥1,000

ノルウエーサーモンを桜のチップでスモークしてあります。

- ・自家製生ハム ￥1,500

三河市ばん豚の腿肉を使い2ヶ月かけて作っています。

- ・テリーヌとパテ ￥1,500

白ワインにも赤ワインにもよく合います。

- ・ソーセージ4種類 ザワークラウトぞえ ￥1,500

当店自家製 ドイツ品評会で金メダル受賞のブラートヴルスト、ミュンヘン名物白いソーセージ等

- ・オニオンのタルト“ツビーベルクーヘン” ￥500

あたたかいオニオンのタルト

- ・エゾアワビの柔らか仕立て ￥1,000

活けのエゾアワビを時間をかけて低温で柔らかく仕上げました。

- ・アイスバイン ￥2,500

600g以上の豚の骨付きすね肉を柔らかく煮てあります。コラーゲンたっぷり。

- ・カスラー ￥2,800

塩漬け豚の骨付きロース肉をローストしてあります。300g位あります。

- ・和牛ホホ肉の煮込み 70g ￥2,000

希少な部位の和牛ホホ肉を柔らかく煮込んであります。

- ・国産牛ヒレステーキ 100g ￥3,000

お好みの大きさにカットいたします。

- ・ウインナーシュニッツェル 50g×2 ￥2,500

子牛肉を薄くして薄い衣を付けてバターで焼いたウイーンの名物料理です。

- ・活けオマール海老 1尾 ￥5,000

フレッシュオマール海老のボイルです。