

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 ￥1,800

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 ￥2,000

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 ￥2,000

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 ￥2,000

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 ￥2,500

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“ツピーベルクーヘン” ￥700

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 ￥1,500

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 ￥4,100

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 ￥3,200

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 ￥2,600

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 ￥3,800

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 ￥2,700

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 ￥6,300

フレッシュオマール海老のボイルです。