

## 「藍」テイクアウト&仕出しメニュー！

R5年3月8日～

化学調味料、保存料、白砂糖を使用しない、身体に優しい健康的なお料理をお作り致します。

御注文は

TEL090-3512-4000

又は、メールにてお受けしております。

[eiko-oguchi@nifty.com](mailto:eiko-oguchi@nifty.com)

★アスパラ山椒和え 1,500円

★飯蛸桜煮 1,600円

★日替わりのディナーセット 1人前 6600円

銀鱈西京焼き、里芋煮ころがし、穴子の山椒煮、鯛の子煮、鶏天、筑前煮、きんぴら、鰻茄子、牛と牛蒡の山椒煮、煮穴子、薩摩芋煮、南瓜煮、昔の味卵を使っただし巻き卵、菜の花辛子和え、春菊胡麻和え、毛蟹のクリームコロケ、蛸桜煮 ヘルシーで魅力的なおばんざいが日替わりで、バランス良く入っています。大人気の煮穴子炙り寿司、からすみご飯、蛸御飯等の、御飯類もお入れしているので、豪華なお食事になります。

★日替わりのオードブルセット 1人前 7,700円

ビールや日本酒、シャンパーニュ、ワイン、焼酎と共に、酒菜をバランスよくご堪能になりたい方の為のオードブルセットです。

関鯖、天然鰯大根、いくら醤油漬、天然河豚白子焼き、鮫肝、塩麴牛たたき、独活酢味噌和え、自家製「からすみ」、蒸し鮑、子持ち昆布、鴨ロース、鯨ベーコン、蛸煮、車海老の塩焼き、白ばい貝煮、のどくろ塩焼き 筑前煮、生麩田楽等が日替わりで彩り良く詰まっています。お酒が、進み過ぎちゃうかもれません。気分が上がる盛り沢山