

DELICATESSEN

デリカテッセン (洋風お惣菜)

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆ ALL 350yen DELI ☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

★は人気メニューです

★自家製ピクルス

いろんな野菜のさっぱりピクルス

・おつまみオリーブ

オリーブ盛合せです

★アンチョビトースト

アンチョビバターで香ばしく焼き上げました

・オニオンリングフリット

THE!! アメリカンなテイスト

・カマンベールチーズのブルスケッタ

ワインが欲しくなる1品

★本日のキッシュ

フレンチビストロの定番メニュー

★チーズスティック春巻き (2本)

パリパリサクサクの春巻きとアツアツチーズ

・パルメザン枝豆

居酒屋定番メニューをTABLE風アレンジ!

・ジェノヴァ風ガーリックトースト

バジルペーストをバゲットに塗って焼き上げました

★皮付きポテトフリット

隠れた人気メニューです

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆ ALL 500yen DELI ☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

★グリル野菜のマリネ

鉄板で香ばしくグリルしマリネしました

・おつまみ缶詰

何が出るかはお楽しみ

・オニオンリング&ポテトフリット

おつまみにぴったり!

・ポテトと殻付エビのスパイスフリット

ビールやスパークリングワインとの相性抜群!

・ポテトフリットミスト

色々な種類のフライドポテトが楽しめます

・アサリのワイン蒸し

アサリのだしと白ワインのスープが絶品 ^_^

・生ハムグリッシーニ

生ハムをイタリア製スティックパンに巻きました

・サーモンマリネ

白ワインと相性抜群の定番メニュー

・自家製ローズハム

しっとりジューシーな豚ローズハムです!

★生ソーセージ (粗挽き) グリル

細めの粗挽きソーセージです (3本)

・生ソーセージ (ハーブ) グリル

ハーブの入った太めの生ソーセージ (1本)

・生ハムとマスカルポーネチーズのブルスケッタ

北海道産生ハムとクリーミーなマスカルポーネチーズをバゲットにのせました

上記価格には所定の税金が加算されます