

Casse-croûte

カスクルト(サンドイッチ) 1ヶ ¥600(税込)



パン3種より、お好きなパンをお選び頂きます。



ショーケース内の具材(常時20種以上)からはさむ具材を2種類お選び頂きます。

〈具材メニュー〉



パテ・ド・カンパーニュ
フランス定番、豚肉の田舎風テリーヌです。



生ハム
ハモンセラーノです。



自家製豚ハム
あそび豚ロースでつくりました。



パストラミビーフ
牛肉のハムです。



メルゲーズ
自家製羊肉のスパイスソーセージ。



鴨のリエット
フランス産の鴨で作ったペーストです。



とり胸肉のマリネ
はちみつビネガーでマリネしてます



タンドリーチキン
スパイスを調合したペーストでマリネし、焼き上げています。



ラタトゥイユ
南仏の野菜のトマト煮込みです。



ウフ・マヨ
ゆで卵を自家製マヨネーズで和えました。



タラマ
たらことポテトのサラダです。



スモークサーモン
ラタトゥイユ、タラマとも好相性です。



自家製ツナ
カジキマグロでつくりました。



さばのリエット
地物のさばで作ったペーストです。



焼サバ
ラタトゥイユ、クリームチーズ、ウフマヨと好相性です。



ブルターニュ産クリームチーズ
産地認証マーク、ルガールの上質なクリームチーズです。



赤キャベツのマリネ
くるみオイルと赤ワインビネガーでマリネしています。



キャロットラペ
フランス定番の人参サラダです。



セミドライトマト
自家製です。



オリーブマリネ
カラマタオリーブです。



ピクルス
数種入ります。



ひよこ豆のクロケット
お肉不使用、カレー風味です。ラタトゥイユと好相性です。



フロマージュ各種
チーズ 下記よりお選び下さい。

- ・ミモレット(ハード) ・ブルサン・ポワブル(フレッシュ)
- ・ブリード・モー(白カビ) ・ピエ・ダングロア(ウオッシュ)
- ・グリュイエール(ハード) ・ロックフォール・ソシエテ(ブルー)

※カスクルト全てに、レタスとディジョンマスタードがつきます。マスタード不要の方はお申し付けください。 ※カスクルト等、Takeoutメニューはランチ時間中での対応になります。なお、時間外にご希望の方はご一報下さい。できる限り対応させていただきます。

+¥380で
本日のスープと
サラダのセットも
できます。



Other Takeout

・ボン・フリット
(フレンチフライ(小)) ¥300

Takeout Drink

・コーヒー(Hot/ice) ¥300
・紅茶(Hot/ice) ¥320
・カフェクレーム(Hot/ice) ¥400
・オレンジジュース ¥300
・グレープフルーツジュース ¥300
・ウーロン茶 ¥300
・ペリエ 330ml ¥400

定番・人気の組み合わせ

※テイクアウトのカスクルトはカットせずにお渡しします。カットご希望の方はお申し付けください。

サバのリエット+ラタトゥイユ



ラタトゥイユのトマトの酸味とサバが良く合います。焼サバでも!

パテ・ド・カンパーニュ+赤キャベツのマリネ 焼サバ+ウフ・マヨ



カスクルトといえば、フランスでは定番のパテ・ド・カンパーニュ。チーズ系やピクルスも相性抜群!

焼サバ+ウフ・マヨ



意外ですが、この組み合わせ好評です。

とり胸肉のマリネ+キャロットラペ



オレンジで風味づけした人参と鶏肉のはちみつが良く合います。

パストラミビーフ+ブルターニュ産クリームチーズ



パストラミビーフとチーズ系、フランスでよく見かける組み合わせです。