

# 桜下亭 Take Out

フレンチレストランの味をご家庭で

## ～おうちで桜下亭～

第一弾

二段重ね お弁当



¥5,500 (税込み)

フレンチレストランの味をご家庭でお楽しみください。

※1日限定15食。ご予約は**2日前**までにお願いします。

※一人前¥5,500(税込み)以上でご予算・ご希望に応じて承っておりますので、お気軽にご相談くださいませ。

※また、メニューは当日の仕入れにより変更することもございます。

※食品アレルギーその他ございましたら、ご相談ください。

第二弾

ハンバーグ



¥2,000 (税込み)

フレンチレストランのシェフが作る絶品ハンバーグ

鹿児島黒毛和牛&鹿児島黒豚の粗挽き肉を使用。肉の食感が楽しめる上品でジューシーな味わいをご自宅でお楽しみください。

作庭家「重森三玲」の庭を守る 広島フレンチ 桜下亭

〒731-0136 広島市安佐南区長東西3-9-17 TEL:082-239-1000 FAX:082-555-8130

E-Mail : contact@oukatei.jp

・定休日/木曜日

・営業時間/ ランチタイム11:30~13:30 (L.O.)

ディナータイム18:00~20:30 (L.O.)

二段重ね お弁当 ¥5,500 (税込み)



一の重

スモークサーモン・半熟卵・フレッシュグリーンオリーブのシーザー風サラダ

マグレカナール (鴨胸肉) ロースト オレンジ風味

ドライトマトとモッツアレラ パテ・ド・カンパーニュ

夏野菜キッシュ 生ハム添え

桜下亭オリジナルガトー2種



## 二の重

天使の海老とホタテ貝柱のアメリカンソース

牛ほほ肉赤ワイン煮込み ポムデュセス

スズキのポアレとカレー風味のラタトゥイユ

鶏もも肉の香草パン粉焼きとスペイン産ベーコン

サフランピラフとサーモンフリット

バケット

※一人前¥5,500（税込み）以上でご予算・ご希望に応じて承っておりますので、お気軽にご相談くださいませ。

※また、メニューは当日の仕入れにより変更することもございます。

※食品アレルギーその他ございましたら、ご相談ください。

フレンチレストランのシェフが作る絶品ハンバーグ  
一人前：¥2,000 (税込み)



拘りソースをセットした、プチ贅沢なハンバーグです。  
鹿児島黒毛和牛&鹿児島黒豚の粗挽き肉を使用。肉の食感が楽しめる上品で  
ジューシーな味わいをご自宅でお楽しみください。

※真空パックとなっておりますので、湯煎7分でお召し上がり頂けます。  
尚、賞味期限は冷蔵保存で1週間ですが成るべく早くご賞味下さいませ。  
(冷凍保存も可)