

タンDEポラーチョの
味をお家でも
楽しめます♪

TAKE OUT MENU

お持ち帰りできます

TAKE
OUT

Special Recommend

—今月のおすすめテイクアウト—



ソルトエイジング牛タン / ポークチャップ / タンシチュー / 和牛のメンチカツ / ソーセージ / ポテトサラダ / ライス

タン DE ポラーチョを
味わい尽くすならコレ!!
**ソルトエイジング
牛タン弁当**

塩熟成をかけたやわらかな
道産サガリがメインのお弁当
**道産ソルト
牛サガリ弁当**

各 ¥1,580

大人気「タンシチュー」に
ライスが付いた
セット。

**タンシチュー&
ライスセット**
¥1,180

影の看板商品!?
手づくり生バターが
Good♪

**フレンチポテト
各種**
各 ¥600

残ったソースにつけてどうぞ!!

バケット
1枚
¥80

袋のまま温めれば、
簡単に本格的なワインのおつまみ♪

**ソルトエイジング
おつまみ牛タン**

塩こしょう味。
スモーク風味
各 ¥550

Regular Menu

Salada —サラダ—

ばりばりアンチョビ生キャベツ
キャベツの甘みとアンチョビソースの相性がいい ¥600

**おすすめ 牛タンとレタスの
テリヤキサラダ**
サッと焼きあげた牛タンが香ばしく食べ応え抜群!!
¥700

レタスタっぷりシーザーサラダ
テイクアウト限定の定番シーザーサラダ
トッピング粉チーズ付 ¥800

Tongue —牛タン—

おすすめ ソルトエイジング牛タン
塩で50時間以上
熟成をかけた名物牛タン!
M(100g) ¥1,600
L(150g) ¥1,900

セサミンネギ
ゴマ油香るネギと
牛タンの相性は最高!
M(100g) ¥1,700
L(150g) ¥2,000

じっくり煮込んだタンシチュー
じっくり煮込んだ牛タンは
口の中でほどける柔らかさ ¥1,080

Meat —肉料理—

ハモンセラノ
スペイン産の12ヶ月熟成生ハム ¥900

ソルトエイジング豚サガリ
道産の豚サガリを熟成させた、
噛めば噛むほど旨みが広がる逸品 ¥1,000

Tapas —タパス—

水牛モッツアレラのカプレーゼ
前菜の定番アイテム♪
あっさりした味わいが good!! ¥800

チーズの盛り合せ
5種類のチーズにバケットが付いた盛り合せ。
ワインのおつまみに♪ ¥900

ドライトマトとオリーブのマリネ
2色のオリーブとドライトマトに特製の
マリネ液がしみ込んだ、お手軽おつまみ ¥600

玉葱とベーコンのキッシュ
お好みで自家製のりんごのジャムと
一緒にどうぞ! ¥600

クリームチーズ・フロマージュ
ふわふわに仕上げたクリームチーズを
クラッカーにのせて ¥600

やわらか砂肝のコンフィ
じっくりとラードで煮込んだ砂肝が
驚くほど柔らかい ¥600

自家製スモーク牛タン ¥580
コリコリ食感がやみつきになるお手軽おつまみ

Bread —焼きパン—

バケット
そのままでも、料理のソースにつけても good♪ ¥80

本日のナンピザ
日替わりだから楽しい♪
みんなでシェアして ¥1,100

Frite —揚げ物—

フレンチポテト
(生バター・明太子・チーズ)
ポラーチョの大人気メニュー!
自家製バターと一緒にどうぞ 各 ¥600

オニオンリングフリット ¥580
玉葱と衣の甘みでつつい手が止まらない

カマンベールフライ(4コ入) ¥700
チーズフライを特製ソースにつけて

和牛のメンチカツ ¥800
道産黒毛和牛 100%使用の
贅沢メンチカツ!!

Pasta —パスター—

しらすと大葉のペペロンチーノ
大葉としらすであっさりパスタ ¥1,100

牛タンときのこの和風パスタ
柔らかく煮込んだ牛タンときのこのを
にんにく醤油で ¥1,100

**自家製厚切りベーコンと
トマトのパスタ** ¥1,300
濃厚なトマトソースとベーコンの相性が
抜群!!

うにクリームのパスタ テイクアウトは生に無し
超濃厚な雲丹クリーム
ソースの大人気パスタ ¥1,100

渡り蟹の生フェットチーネ
道産小麦を2種類ブレンドした
もっちもちの生パスタを使用 ¥1,500