

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—

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

- ・ソルトエイジング牛タン
- ・ポークチャップ



- ・ソルトエイジング牛サガリ

### ソルトエイジング 牛サガリ弁当

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

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

[共通メニュー] タンシチュー/和牛のメンチカツ/ポークソーセージ/ポテトサラダ/ライス

各 ¥2,000

¥1,480

## 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 ¥1,380

### 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

ドライマトとオリーブのマリネ  
2色のオリーブとドライマトに特製の  
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  
ご一緒にどうぞ! ¥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♪ ¥85

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 テイクアウトは生うに無し  
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