



## ミシシッピー特製弁当

自家製パンのサンドウィッチと、お肉、魚介類、お野菜、たくさんの食材を使ったお料理を詰め込んだ特製ボックスです。

¥2,160~

(御予算に応じてご用意致します)

予約制  
(前日まで)



## オードブル

オードブルは箱の中にお料理を詰め込んだ形でのご提供となります。

テリーヌやパテ、ローストビーフ、魚介のマリネやキッシュなど、沢山の食材を使った贅沢なオードブルです。

¥5,400~

(御予算に応じてご用意致します)

予約制  
(前日まで)

A la carte

ご家庭で温めて  
召し上っていただく  
お料理



1. 岐阜県産  
和牛ローストビーフ  
¥1,460 [150g]



2. スペイン産  
イベリコ豚リエット  
¥970 [100g]



3. 宮崎県産  
豚足と豚耳のテリーヌ  
¥970 [1p/c]



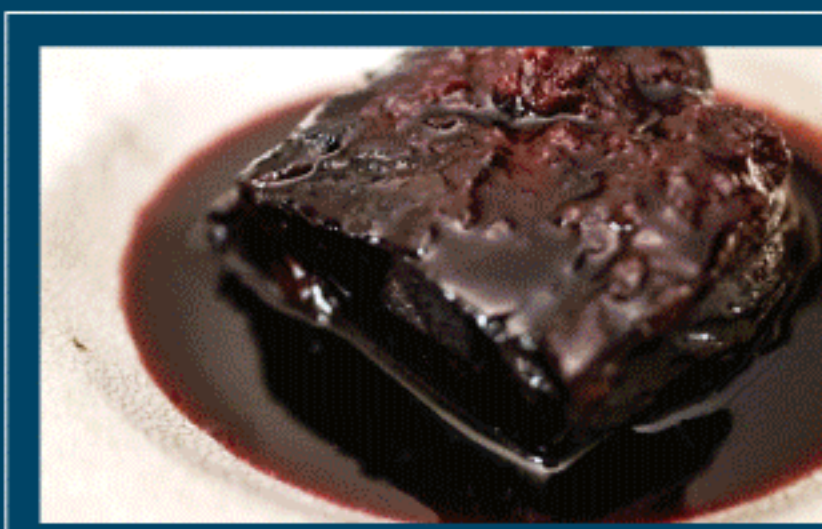
4. パテド カンパーニュ  
フォアグラ入  
¥760 [100g]



5. 宮崎県産  
砂肝のコンフィ  
¥820 [150g]



6. 愛知県産 真蛸と海老、鮑の  
トマト煮込み  
¥1,300 [1p/c]



7. 千葉県産  
和牛脛肉の赤ワイン煮込み  
¥1,360 [1p/c]



8. 愛知県産  
豚腕肉の柔らか煮込み  
¥1,200 [1p/c]



9. 岐阜県産 黒毛和牛筋肉の  
ハッシュドビーフ  
¥1,300 [1p/c]



10. ハンガリー産  
鴨腿肉のコンフィ  
¥1,300 [1本]



11. ベーコンと玉葱のキッシュ  
¥970 [1/4cut]

【お召し上がり方】

- 1~4 / 冷凍品ですので自然解凍してからお召し上がりください。  
5 / 冷蔵品ですのでそのままお召し上がりください。  
6~9 / 多目の熱湯で18分ほど温めてからお召し上がりください。  
10・11 / 自然解凍後180度のオーブンで10分ほど(表面に焼き色がつく位)温めてからお召し上がりください。

おうちで食べる「ミシシッピー」

TAKE OUT MENU

Obento

Hors d'oeuvre

A la carte