## 2023年8月から新メニュー

# **Bistro Avanti Takeout Menu**

販売時間:11:30-14:30 / 18:00-21:00

ヴィアンド、及びハンバーグプレートは、 以下の12種のソースより選択可能

ヴィアンドプレート

ローストポーク or 蒸し鶏



¥ 1,050(税込)



柚子胡椒ゴマダレ

・中屋紅麴味噌マスタード ・オリーブ卵サラダBBQ

・中屋白味噌ビネガー ・レモングラスディップ

高瀬茶ディップ

ハンバーグプレート



¥ 950(税込)

・燻製醤油オニオン

仁尾酢BBQ

三豊コーラバルサミコ ・トマトチェダー

・デミグラス

ローストビーフ、及びカモロースト丼は、 以下の12種のソースより選択可能

ご飯の大盛無料◎

ローストビーフ丼



¥900(税込) 肉1.5倍 ¥ 1,100(稅込)

和風

柚子胡椒ゴマダレ

仁尾酢BBQ

・中屋紅麹味噌マスタード

・中屋白味噌ビネガー

・小豆島ダイダイレモン

カモロースト丼



¥ 900(税込) 肉1.5倍

¥ 1,100(稅込)

燻製醤油オニオン

三豊コーラバルサミコ

高瀬茶ディップ

・レモングラスディップ

和風トマトビネガー

サラダチキン丼

和風BBQミソダレ

#### オリーブ卵サラダのデミチキ丼



¥ 950(税込)

肉1.5倍

¥ 1,050(税込)

#### 仁尾酢ポークBBQ丼



¥ 900(稅込)

肉1.5倍

¥ 1.050(税込)

タコライス



900(税込)

#### 農園野菜カレー



¥800(稅込)

+ミニハンバーグ or 短角牛 ¥ 1.050(税込)

#### ビストロバターチキンカレー



+ミニハンバーグ ¥ 1.100(税込)

短角牛ハヤシライス



¥ 950(税込)

+ミニハンバーグ

ご予約・ご注文 お待ちしております

Bistro Avanti **☎**03−6233−7708

#### サラダは、以下の12種のドレッシングより選択可能

#### 農園野菜サラダボウル



ローストチキン・ローストポーク・ サラダチキン

¥ 850(税込)

ローストビーフ・カモ・生ハム

¥ 1,000(税込)

バゲット、プチパン、ご飯別

各 ¥ 100(稅込)



¥ 300(税込)

¥ 750(税认)

肉1.5倍

¥850(税込)

・レモングラス 燻製醤油大根

・柚子胡椒ゴマドレ ・トマトライム

・三豊コーラオニオン ・小豆島ジンジャーシトラス

・中屋白味噌シーザー ・小豆島ダイダイレモン

赤タマネギワサビ

高瀬茶レモン

紫キャベツグレープフルーツ

・キャロットハニーマスタード

#### 野菜タパス



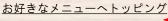
(1)人参ラペ ②キャベツのレモングラスサラダ ③小芋の西京味噌

④3種のじゃがいものポテトサラダ ⑤野菜ピクルス

⑥紫キャベツマリネ ⑦ラタトゥイユ

各¥250(税込)

### オリーブ卵温玉



¥ 150(税込)

#### 農園ミネストローネスープ



¥ 150(税込)

#### 農園ポタージュスープ



温製または冷製

¥ 250(税込)

※店内のお客様を含め順番にお作りいたしますので、お時間をいただくことが あります。事前に電話予約、又はアプリ予約を承っています!