

TAKE OUT SPECIAL MENU

保存版

テイクアウト（ご予約）限定！スペシャルメニュー

アルフレッドのデリを、お一人様用、6種盛り合わせにいたします。

日替わりデリの盛り合わせとなりますので、

お好みの食材や、苦手なもの、アレルギーなどのご相談もご予約時にご相談ください。
お誕生日会やホームパーティー、会社様でのご利用や催事などにもいかがでしょうか。

お任せデリ6種盛り合わせとご一緒に、メインチョイスもご用意いたしております。

お好みのメイン料理も是非ご一緒に、お楽しみください！

テイクアウト税込¥1890

※写真のメニューは一例です。



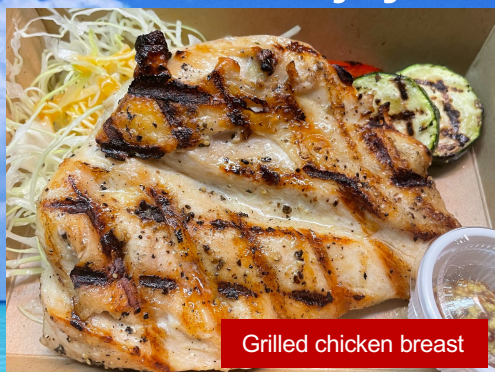
- 鮮魚のエスカベッシュ（国内水揚げ鮮魚）
- きのこのマリネ
～ガーリックローズマリー風～
- 自家製サルシッチャとブロッコリーの
パスタサラダ
- イタリアトリュフのポテトサラダ
（北海道産ポテトを使用。）
- キャベツのグリルとスモークダック
～ハニーマスタードソース～
- キャロットラペ～オリーブ添え～

約15cm

ALFRED PERUGINI
DELICATESSEN & KITCHEN

約23cm

Please enjoy the delicious ALFRED recipe grill menu!!



Grilled chicken breast



Spanish olive pork shoulder loin



U.S. Beef shoulder loin

1、国産鶏ムネ肉のグリル（150g）テイクアウト税込¥880

ガーリックマリネの新鮮若鶏胸肉を、皮目を香ばしく焼き上げます。
粒マスタードを添えてご提供。

2、スペイン産オリーブ豚の肩ロースのグリル（150g）テイクアウト税込¥980

オリーブを与えてスペインで育ったオリーブ豚は、脂身に甘みと肉質に旨みのある味わいです。
オリジナルのステーキソースを添えてご提供。

3、U.S.ビーフ 肩ロースのグリル（150g）テイクアウト税込¥1,200

あっさりとした脂身の少ない赤身肉を使用。
お勤めのミディアムレアで焼き上げますが、お好みの焼き加減も、ご予約時にご相談ください。
オリジナルのステーキソースを添えてご提供。

4、ニュージーランド産 骨付き仔羊のグリル（110g）テイクアウト税込¥1,480

臭みの少ない仔羊（骨付きラムラック）を、じっくりと弱火で時間をかけてグリルします。
粒マスタードを添えてご提供。

※全てのメインメニューには日替わり付け合わせのお野菜を添えて提供いたします。

※お好みの焼き加減は、ご予約時にご相談ください。



New Zealand lamb chop