

Gastronomia HERiTAGe Yokohama

ガストロノミア ヘリテージ ヨコハマ
～テイクアウトメニュー～

【ヘリテージ BOX お好みのメイン料理】

全てのメイン料理に付合せの野菜がつきます。
数に限りがございます。ご了承ください。

	税込価格
1. バジリコ風味 牛トリッパ 牛モツ 野菜の煮込み ジェノベーゼ	¥1,890
2. 鹿児島県産 さつま赤鶏のロースト レモンとローズマリーのソース	¥1,890
3. 岩手県産白金豚のロースト タスマニア産 粒マスタードとエシャロットの赤ワインソース	¥2,160
4. 仔羊スペアリブとキノコのトマト煮込み カッチャトーラ	¥2,160
5. ローマ風 仔羊のグリル スコッタディート	¥2,570
6. 北海道産 鴨モモ肉のコンフィ バルサミコソース	¥2,570
7. 黒糖入り 和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み	¥3,240
8. 熊本県産エコメ牛のグリル タリアータ バルサミコソース	¥3,240
9. 子安産アナゴのフリット バルサミコソース	¥2,160
10. 鮮魚 海老 イカ ホタテのグリル ソースをお選び下さい	¥3,240
①フレッシュトマトとバジリコのソース	
②アンチョビとケッパーのオイルソース	
③バルサミコソース	
④魚介の裏漉しトマトスープ	

【オードブル】

1. 横浜タマゴと野菜のフリッタータ	¥1,350
2. 信州サーモンのマリネ アイオリソース 野菜のマリネ添え	¥1,350

【ピッツァ ～18.5cmのサイズ～】

	税込価格
1. トマトソース+モッツアレラチーズ+パルミジャーノ+バジリコ	¥1,350
2. トマトソース+ルコラ+生ハム+モッツアレラチーズ+パルミジャーノ	¥1,620
3. トマトソース+ホタルイカ+アンチョビ+タマネギ+ニンニク	¥1,620
4. グリーンピースのピュレ+空豆+モッツアレラチーズ+生ハム	¥1,620
5. クワトロフォルマッジ(ゴルゴンゾーラ タレツジョ モッツアレラ パルミジャーノ)	¥1,620

【5種類の柑橘(甘夏 八朔 文旦 金柑 檸檬)のマルメラータ】

コリアンダーとジュニパーベリーをほんのり効かせ、最後に焦がした砂糖(カラメル)を加えました。
パンや紅茶、お肉料理、チーズなどのお供にどうぞ

¥880

【スープ(真空パック・冷蔵)】

1. ビーツと紅芋酢のスープ ¥950

【パスタソース(真空パック・冷蔵) 各1~2人前 ※パスタの分量 目安100g~150g】

- | | |
|---------------------------------------|--------|
| 1. トスカーナの伝統菓子 パンフォルテ風味 和牛のラグー(ミートソース) | ¥1,350 |
| 2. 燻製パプリカ風味 蝦夷鹿のラグー(ミートソース) グーラッシュ | ¥1,350 |
| 3. リコッタチーズ入り 生ハムとサラミのラグー トマトソース | ¥1,080 |
| 4. ポモドーロ エ バジリコ(バジリコ入りトマトソース) | ¥1,080 |

・ご注文方法

当日、お電話(045-624-9443)にて受取希望時間の1時間前までにご注文ください。

お苦手なもののアレルギーございましたらお知らせください。

ご注文受付時間 11:00~19:00

お受取可能時間 12:00~15:00 18:00~20:00

※出来立てをお渡ししますので、少しだけお待ちいただく場合もございます。

※注文後のキャンセルはお控えくださいますようお願いいたします。

・お支払い方法

現金、PayPay、かながわ Pay、各種クレジットカードにて承ります。

表示は全て税込価格です。

・レジ袋有料化に伴い、お持ち帰り用の袋は1枚につき5円頂戴いたします。マイバックご持参いただく場合は、2種類(温かいもの用、冷たいもの用)をご用意ください。環境のためにご協力をお願いいたします。

・お召し上がり方

お買い上げ後、なるべくお早目にお召し上がりください。

料理の温め直しをする場合は、電子レンジ対応容器に移し替えてお持ちの機種それぞれの方法で温めてください。

スープは湯煎または鍋に中味を入れてゆっくり温めてください。

パスタソースはフライパンに中味を入れてゆっくり温め、茹でたてのパスタをフライパンに入れてあえてからお召し上がりください

ガストロノミア ヘリテージ ヨコハマ

横浜市西区平沼 1-37-15 モンテベルデ第2横浜 102 TEL: 045-624-9443