

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. 骨付き森林鶏モモ肉のコンフィ レモンとローズマリーのソース | ¥2,590 |
| 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 | ¥2,590 |
| 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 | ¥2,590 |
| 5. ローマ風 仔羊のグリル スコッタディート | ¥3,020 |
| 6. 北海道産 鴨モモ肉のコンフィ バルサミコソース | ¥3,020 |
| 7. 黒コショウ風味 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み | ¥3,780 |
| 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 | ¥3,780 |
| 9. 鮮魚 海老 イカ ホタテのグリル ソースをお選び下さい | ¥3,780 |
| 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】

| | |
|---|-----------|
| 10. 横浜タマゴと野菜のフリッタータ | ¥1,890 |
| 11. 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 | ¥1,890 |
| 12. 牛ホホ肉とビーツのコロッケ ヴィンコット 赤キャベツのマリネとリンゴのマルメラータ添え | 1個 ¥1,350 |
| 13. ホワイトアスパラのポイル タルタルソース | 1本 ¥1,080 |

【ピッツァ ～18.5cmのサイズ～】

| | |
|---|--------|
| 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 | ¥1,250 |
| 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 | ¥1,350 |
| 3. 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) | ¥1,350 |
| 4. マッシュルームのピュレ+ブツラータ+トリュフ+パルマ産生ハム | ¥2,590 |

【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、少しでも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。

・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