



HORS-D'ŒUVRE & MAINDISH TO TAKE OUT

アンフュージョン
テイクアウト



商品は作り置きをしておりますので、
お手数ですが事前にご予約をお願い申し上げます。

お問合せ先：03-5758-5405


infusion

Facebook Instagramで
最新情報をチェック!



フレンチオードブルプレート

(約9～10品目) 富士紅サーモンのマリネ、エゾ鹿ソーセージ、鶏ハム
パルマ産生ハム、鮮魚のエスカベシュ、帆立貝のサフラン煮、天使の海老
オリーブマリネ、赤土ジャガイモや安曇野産野菜のグリル etc…

- 1人前 ￥1,500
- 2-3人前 ￥3,000
- 4-5人前 ￥5,000

※ 上記は一例です。
当日の状況により随時変更させていただきます。
お苦手・アレルギーのお料理がございましたら
あらかじめご相談くださいませ。

自家製ローストビーフ

国産黒毛和牛を天日塩でシンプルにじっくり焼き上げました。

- 1人前100g (サラダ付) ￥1,200～

日替わりお肉プレート / そのほかお肉料理

- 盛合せプレート 2-3人前～ ￥5,000より (予算/ボリュームご相談ください)
牛ハラミ肉や銘柄ポーク・若鶏・仔羊など日替わりで数種類のお肉を盛合せ。

★ 国産牛フィレ肉入りプレート 上記に+¥3,000～ (サイズにより異なります)

※ ご注文後お時間をいただきます。必ず事前にご予約をお願いいたします。

※ そのほかお肉(豚、牛フィレ、仔羊や鴨肉など)を単品でもご用意できます。
豚ロースや牛フィレ肉、仔羊や鴨肉など お好みやご予算などご相談ください。

- 国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み (真空パック / 1人前) ￥2,000

フレンチ王道! トロトロの柔らかさに仕上げた牛ホホ煮込みをご家庭で…

- 国産若鶏のロースト (約1kg 3-4人前) ￥3,000

天日塩とハーブの香りですっきり焼き上げた丸鶏のロースト。

※若鶏のローストは入荷、仕込みのため2-3営業日前までにご予約下さい。

★ 特製赤ワインソース ￥500 ★ 付合せ有機野菜のグリル (一人前) ￥300

お好みでお肉とご一緒にどうぞ。

特製欧風カレー (真空パック・冷凍)

こだわりお肉と特製スパイスのスペシャル手作りカレー

- アンフュージョン特製 欧風 四万十ポークカレー ￥900
- 四万十ポークカレーと安曇野産直有機温野菜のセット ￥1,200

※ ライスは付属いたしません。

フレンチ会席風膳 ※ 2営業日前まで要予約

レストランでお出ししている特製料理を木製重にお詰めいたします。
大切な食事の席やご会合、ご自宅でゆっくりお食事を楽しみたいお客様へ。

- 会席風膳 おもてなし膳 1人前 ￥3,500

奥行10cm 横幅20cm 高さ9cm 2段重

季節のお野菜料理に加え、サーモンマリネや鮮魚の冷菜

生ハムやお肉の冷菜を16品目以上詰め合わせたご軽食向けのセット。

- 会席風膳 こだわり膳 1人前 ￥5,500

奥行10cm 横幅20cm 高さ13.5cm 3段重

上記おもてなし膳の内容に加え、牛ホホ肉の赤ワイン煮込みや

当日のおすすめ料理、デザートを追加した21品目以上の満足サイズ。

サイドメニュー

- 自家製 白ゴマライ麦プチパン ￥150
- 日替わり有機野菜のポタージュ ￥300
- オーガニックミックスサラダ (1人前) ￥600
- 厳選チーズ盛り合わせ (2種類 1人前～) ￥900～
- 日替わりデザート ￥600～

etc… そのほか日替わりでお料理の追加がございます
お電話にてご遠慮なくお問い合わせください