

【テイクアウト店 営業形態変更のご案内】

7月より当面の間テイクアウト店
[ラ・ポルタ・ディ・フィオッキ] は
新店舗Open準備に伴い
店頭販売を休止させて頂き
[予約販売] のみとさせていただきます。

○商品受け渡し可能時間

12時～20時

火曜・水曜定休日

○ご予約について

お電話03-3789-3355又はメールfiocchiipad@icloud.comにて承ります。

(お名前、ご連絡先、ご希望日時、商品名、数量をご明記の上お問い合わせ下さい。)

・ 12時～15時までのお渡しの御予約は当日11時まで

・ 17時～20時のお渡しの御予約は当日15時まで

※15時～16時のご指定は出来ません。

※オードブルセットは前日までのご予約をお願い致します。

○商品

＊セットメニュー

- ・ オードブル セット2～3人前 ￥6480
- ・ おつまみセット1人前 ￥1500

＊パニーニ

- ・ 生ハムとルーコラ ￥700
- ・ ポルケッタ ￥800
- ・ プロシュットコット ￥800
- ・ ツナサラダ ￥800

＊前菜（約2名様分）

- ・ 季節の魚介のカルパッチョ ￥1500～
 - ・ キャロットラペ ￥450
 - ・ グリルした野菜マリネ ￥700
- ・ 自家製ツナのパンテッレリーア風サラダ ￥800
 - ・ 自家製ラザーニャ ￥1200
- ・ ベッカフィーコ～鰯の香草パン粉焼き～ ￥1500

＊前菜（真空パック約2名様分）

- ・ シチリア風 ナスのカポナータ ￥700
 - ・ トリッパのトマト煮込み ￥1200
 - ・ 鶏レバーペースト ￥800
- ・ 自家製サルシッチャのトマト煮込み ￥1000
 - ・ 桃の冷製スープ トリュフ風味 ￥1500

＊ズッパ（冷凍真空パック）

- ・ リボッリータ ￥1000
- ・ ズッパディファジョーリ ￥1000
- ・ ミネストローネ ￥1200
- ・ トフェイヤ ￥1400
- ・ ヨータ ￥1000

＊パスタソース（冷凍真空パック約2名様分）

・ ラグーボロニエーゼ ￥1600
（ミートソース）

・ ペストジェノベーゼ ￥1000
（バジルと松の実、オイルベース）

・ 地中海風トマトソース ￥1000
（オリーブ、ケイパー、ハーブ入りトマトソース）

・ マッシュルームのラグーソース ￥1400
（ミンチにしたマッシュルームのオイルベース）

＊メイン料理(真空パック約2名様分)

- ・ 大山鶏の煮込み ポルチーニ風味 ￥1800
- ・ 北海道産 藪田豚のビール煮込み ￥2400
- ・ 仏産仔羊スネ肉の白ワイン煮込み ￥3000
- ・ サルツォ風 豚頬肉の赤ワイン煮込み ￥2400

＊メイン料理（炭火焼き）

- ・ 自家製サルシッチャ 1本/¥1000
- ・ 北海道産 藪田豚肩ロース 200g/¥3000
 - ・ 仏産 鴨胸肉 1枚/¥4000
 - ・ 骨付き鶏もも肉 1本/¥1800
- ・ 北海道産 未經産牛ロース 200g/¥5200

＊コントロールノ（付け合わせ）

- ・ 白インゲン豆の煮込み ￥350
- ・ 増田農園野菜のクタクタ煮 ￥350

＊ドルチェ（デザート）

＊パンナコッタ 1コ/¥450(2コから承ります)

＊プリン 1コ/¥450(2コから承ります)

(※当日御予約ですとご用意出来ない場合がございます。なるべく前日までの御予約をお願い致します。)

・ティラミス ¥700

・アーモンドとリコッタのトルタ 1カット/¥600 ホール/¥1800

・季節のトルタ 1カット/¥600 ホール/¥3000

・カントウッチ ¥450

・ピスタチオのビスコッティ ¥600

・ザレッティ ¥600

・カネストレッリ ¥600

・焼き菓子の詰め合わせ缶 ¥2500

＊ワイン

☆家飲み向けのワイン販売も致します♪

夏にぴったりのワイン色々！店頭又はお電話にてお気軽にお申し付け下さいませ。

＊パン

＊パンは前日11時まで要予約となります。

＊火曜日、水曜日定休日につき木曜日分のご予約は月曜日11時までお願い致します。

- ・ フォカッチャ ￥430
- ・ ルスティコ（全粒粉パン） ￥640
- ・ チャバッタ(プレーン) ￥430
- ・ パーネトスカーナ ￥640
- ・ ドライフルーツとナッツ、ピスタチオの全粒粉パン ￥700

2022年8月中旬にテイクアウト店を移転いたします。

当店を正面に見て頂き3軒左手の建物です。

今後とも変わらぬご愛顧のほどよろしくお願い申し上げます。

Fiocchi