

ガス燈 おうちレストラン

ご自宅でのお食事が贅沢なひとときになるよう、ガス燈 TAKEOUTアイテムをご用意しました。
ガス燈の味をご自宅で ゆっくりとご堪能ください。↓

～温製料理は真空パックにてご提供いたします～ 賞味期限:当日中
湯煎で温めてお召し上がりください。

- ★トロトロポークシチュー 1,100円
- ★鶏もも肉のグリエ スパイス風味 1,500円
- ★煮込みハンバーグ 1,100円
- ★牛ホホの赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風 1,900円
- ★シェフオリジナル キーマカレーソース 700円
(カレーソースのみの販売)
- ★パスタソース・ポロネーゼ (ペンネ付) 950円



トロトロポークシチュー



煮込みハンバーグ



牛ホホ肉の赤ワイン煮込み



パスタソース・ポロネーゼ



キーマカレーソース

* 受取日の2日前までにご注文をお願いいたします。ご注文・お問合せ ☎052-732-2944
受取時間 11:30から20:00 * 店頭受取のみとさせていただきます。* 当日中にお召し上がりください。

ガス燈 おうちレストラン

ご自宅でのお食事が贅沢なひとときになるよう、ガス燈 TAKEOUTアイテムをご用意しました。
ガス燈の味をご自宅で ゆっくりとご堪能ください。



マグレカナール



バロンティーヌ



グリーンサラダ



鶏胸とミモレット
サラダ



生ハムサラダ



ライ麦パン



オードブルバリエ
3,240円・5,400円

- ★桜のチップで燻製にしたマグレカナール（鴨ムネ肉） 2,200円
- ★鶏と海老のバロンティーヌ（サラダ付き）
（温めてもそのままでもお召し上がりいただけます） 1,700円
- ★グリーンサラダ 330円
- ★鶏肉とミモレットチーズのサラダ 380円
- ★生ハムサラダ 380円
- ★自家製ライ麦パン 2個 150円

* オードブルバリエのご予約も承ります。3~4人前
3,240円・5,400円

※受取日3日前の15時までにご注文下さい

* 受取日の2日前までにご注文をお願いいたします。ご注文・お問合せ ☎052-732-2944
受取時間 11:30から20:00 * 店頭受取のみとさせていただきます。* 当日中にお召し上がりください。