

TAKE-AWAY menu

2020. LESCLOS

ご購入いただきありがとうございます。

お料理は全て真空パックに詰めておりますが、なるべく早くお召し上がりください。

・ブルスケッタ シラスのコンフィと、有明海苔を練り込んだパン

シラスは湯煎で5分程温めて下さい。

パンはトースターなどで温めて下さい。

・ナス、パプリカの薪焼き パーニャカウダソース

湯銭で10分程温めて下さい。

・熊本産コウイカと新玉ねぎのオイル煮

湯煎で10分程温めて下さい。

パセリを散らしたり、バゲットを浸しても美味しいです。

・パスタソース あさりとタケノコのトマトソース

湯煎で10分程温めて下さい。湯がいたパスタにかければ出来上がりです。

お湯には塩を入れて下さい。スープくらいの塩味で大丈夫です。

・豚スペアリブの薪焼き 白インゲン豆トマトソース

湯煎で15分程温めて下さい。

お好みでチーズやブラックペッパーをどうぞ。