# テイクアウトのお知らせ





少しでも御客様の笑顔のお力添えになれるよう職人が、 ひとつ、ひとつ、一品、一品を心を込めてお作り致しました。 どうぞ、ご堪能下さいませ。

#### ⑨ 欅くろさわ弁当 ¥3,000 (税込)

素材から厳選した鮮魚、野菜や鹿児島県産 六白黒豚を用いて調理致しました。 八寸、焼魚、煮物、季節の御飯を盛り込んだ 『欅くろさわ弁当』をお楽しみ下さい。

※ 前日までにご予約下さい。

- ・出汁巻き玉子
- ・豚つくね
- ・もろこし真薯
- ・黒豚アスパラ巻き ・焼枝豆
- ・独活金平
- ・伏見唐辛子
- ・銀鱈西京焼き
- 酢取蓮根
- ・パプリカ酢漬
- ・山桃ワイン煮
- ・ 煮物 (南瓜・水茄子・スナップエンドウ・海老)
- · 新生姜御飯
- ・白瓜昆布〆 梅干し



## 動 響くろさわ重 ¥1,000 (税込)

鹿児島県直送の美味しい黒豚を使用。

**欅くろさわ自慢のたれで** 

おめしあがりください。



赤 醤油だれ



黒 味噌だれ

白 塩だれ





#### テイクアウトのお知らせ

#### ・ 銀鱈西京焼き弁当 ¥2,500 (税込)

西京味噌にじっくりと3日間漬け込み 芯まで味が入っています。 御飯との相性が抜群のお弁当です。



#### ◎ 穴子天重

¥ 2,000 (稅込)

江戸前で獲れた200gの穴子を贅沢に 一本揚げに致しました。 ボリューム満点の穴子に、特製のたれを 掛けてお召し上がりください。



### 煮穴子重 ¥ 1,800 (稅込)

脂のりが良い上質な穴子を厳選し 甘辛くふっくらと焚きました。 ビタミンAを多く含む穴子には、 免疫力を高める効果がございます。



#### ● 天盛り重

¥ 1,500 (稅込)

海老 旬の白身 旬野菜をふんだんに用いて 盛り合わせに致しました。 季節の素材を楽しめる天盛り重になっています。

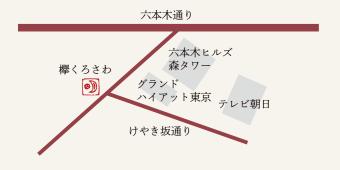


### 

だし巻き卵、鴨ロース、肉じゃが等6種

お持ち帰り品限定の一品もございます。 欅くろさわの 酒肴 をご家庭でもお楽しみ下さい。





港区西麻布 3-2-15 藤田萬年堂ビル

営業時間 11:30 ~ 15:00 17:00~23:00 ※ 但し時短要請中は閉店時間が異なりますので、 HPにてご確認ください。