



世宗堂

MUSAI-AN IKEDA

take out menu



・数量限定 無彩庵 TAKE OUT

- ① 【 無彩庵 自家製チャバッタ・サンド 】 1200円 (税抜き)
- ② 【 信州・長野県の仲間たち 前菜盛り合わせ BOX 】 1800 (税抜き)
- ③ 【 無彩庵 今日のまかないBento! ? 】 2000円 (税抜き)
- ④ 【 おまかせ 前菜 メイン デザート パンセット】 6500円 (税抜き) ~
- ⑤ 在庫に限り、ワインも販売でいきます。

(※期限付酒類小売業免許取得。)

テイクアウトのご予約 : お電話・メールで前日の22時まで承ります。

店頭受け渡し時間 : 11:00~17:00 (時間外 応相談)

デリバリー : 要相談。

※割りばし・スプーン・フォーク等ご利用の方はご予約時にお知らせください。

※紙袋のご用意ございますが、エコバック持参することを推奨します。

※タッパー、お皿等の持ち込み歓迎。(盛り付けに少しお時間いただきます。)

※受け取り当日中にお召し上がりください。

※お支払いは現金でお願いいたします。

\*お問い合わせ先

店名: 無彩庵 池田

住所: 北佐久郡軽井沢町長倉1891-50

Tel&Fax: 0267-44-3930

メールアドレス

[musaianikeda2011@gmail.com](mailto:musaianikeda2011@gmail.com)

※返信確認後予約確定となります。

## 【 信州・長野県の仲間たち 前菜盛り合わせ BOX 】 1人前1800円（税抜き）～

【 5月ご用意できる 前菜の一例 】 （※入荷状況により、食材、メニューの変更もございます。）

- ・自家製切り干し大根（小諸市・田中さん）のサラダ
- ・キャロットラペ
- ・望月産在来種・色々な豆サラダ
- ・軽井沢町・依田さん 今日の野菜達
- ・蕨の荳胡麻和え
- ・独活の自家製味噌漬
- ・今が旬の青木湖産・子持ちワカサギのエスカベッシュ
- ・スジエビ（青木湖・天然）の南蛮漬
- ・八千穂・佐々木さんの大王岩魚のタルタル仕立て 大根・凍み大根・切り干し大根 柚子の香り
- ・姫木平・ジャンボン・ド・ヒメキ 藤原さんの生ハム
- ・信州米豚と地鶏・真田丸・白レバーのパテ ド カンパーニュ 自家製ピクルス
- ・上田市・オオサワ農園（大澤さん）のホロホロ鶏と春トリュフのガランティーヌ
- ・大町黒豚（飯嶋さん）の自家製ジャンボン・ブラン サラダ ラビゴット 春トリュフ
- ・湯の丸山麗放牧豚（関さん）リエット
- ・エクレア仕立て フォワグラテリーヌ アマゾンカカオ
- ・ダボス牧場（伊藤さん）黒短角牛ロース肉の自家製コンビーフ
- ・望月市 ボスケソ・チーズ・ラボ（是本さん） その日のチーズ

・ご予算に合わせてご用意いたします。

※野菜中心で色々たべたい。！ 肉の前菜だけー！ などなど

ご希望等 出来る範囲での対応をさせていただきますので、お気軽にご相談ください。

日替わり【無彩庵 自家製チャバッタ・サンド】1200円（税抜き）

- ・大町黒豚の自家製ジャンボン・ブラン ラビゴットソース 依田さんのサラダ
- ・信州米豚と地鶏・大澤さんの真田丸・白レバーのパテ・ド・カンパーニュ 依田さんのサラダ
- ・姫木平・ジャンボン・ド・ヒメキ 天空の生ハム職人・藤原さんの生ハム（大町黒豚・2年熟成）とボスケソチーズラボ
- ・大町黒豚の自家製ジャンボン・ブラン ラビゴットソース 春トリュフ 依田さんのサラダ 野菜
- ・今が旬の青木湖産・子持ちワカサギと山菜のタルタル 依田さんのサラダ 野菜
- ・その他 妄想中。

日替わり【無彩庵 本日のまかないBento！？】2000円（税抜き）

- ・ダボス牧場・サフォーク種・羊のメンチカツ定食
- ・湯の丸山麗放牧豚 バラ肉と根菜 自家製凍み大根のポテ
- ・御市・牛舎峯村・みねむら牛とダボス牧場・黒短角牛 ハンバーグ定食
- ・青木湖産子持ちワカサギのアクアパッツァ風
- ・15年ぶり復活 無彩庵カレー
- ・その他 妄想中。

日替わり【数量限定 無彩庵 おまかせ セット】6500円（税抜き）～

- ・自家製パン（プチパン、チャバッタ）
- ・前菜盛り合わせ
- ・メイン料理
  - ・菅平高原ダボス牧場 短黒和種肩ロース肉のロースト 発酵玉葱・茎わさび漬け・ブルーチーズ（アトリエドフロマージュ）
  - ・御市・牛舎峯村・みねむら牛とダボス牧場・黒毛和種カメノコウのロースト
  - ・その他お問い合わせください。
- ・プチデザート

