

## TAKE OUT MENU

### ◆漣特製オードブル盛り合わせ 4,500 円(税込)

【3~6名様分】

ホームパーティーやオフィス忘年会におススメ★

◀内容▶・前菜 3 種 ・燻製 3 種  
・フリット ・本日のお肉料理・・・etc

### ◆Speed Menu 【各300円】

- ・蒸し鶏とビーツのサワークリーム和え
- ・根菜のカポナータ
- ・チーズ豆腐の冷奴
- ・焼き茄子としらすのマリネ
- ・じゃが芋のジェノベーゼ和え
- ・ゴルゴンゾーラとナッツの白和え
- ・安納芋の揚げニョッキ
- ・高菜とキノコのフリッタータ
- ・ガーリックトースト
- ・明太子トースト
- ・盛り合せ  
3種/850円 5種/1300円

### ◆Smoke Menu 【各300円】

- ・卵・タコ・ホタテ・鴨・サーモン
- ・盛り合せ  
3 種/850 円 5 種/1300 円

### ◆Antipast Menu

- ・鮮魚のカルパッチョ  
～本日のドレッシング～1,200円
- ・生ハムと蕪(かぶら)のマリネ 700円
- ・インカの目覚めフリット  
～サワークリームのディップ～600円
- ・イカスミを纏ったトリュフ風味のコロッケ 750円
- ・骨付きソーセージのグリル  
～ポメリーマスタード添え～2本600円
- ・グリーンオリーブとトリッパのトマト煮込み 650円

### ◆Pasta Menu

- ・六甲赤味噌ポロネーゼ 1,000 円
- ・本日のオイルパスタ 1,200 円
- ・本日のトマトパスタ 1,200 円
- ・本日のクリームパスタ 1,300 円

### ◆Main Menu

- ・えびすもち豚のグリル(160g)季節の野菜添え～  
本日のソース～ 1,550円
- ・マグレ鴨のロースト(180g)季節の野菜添え  
～本日のソース～ 1,800円
- ・国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み  
赤味噌のアクセント 1,500円
- ・但馬鶏のソテー(200g)季節の野菜添え  
～本日のソース～ 1,450円

### ◆trattoria 漣からのお得なお知らせ♪



公式LINEのQRコードになります  
♪ お得な情報をお届け+スタンプ  
カードになってます(^^)   
ご来店の際はスタッフに一言LINE  
友達だとお知らせください(^^)