

LUNCH

11:30~L.O.14:00

テイクアウト可 03-5420-1929



AXOA
アショア

¥1,380

化学調味料
不使用

バスク地方定番の伝統煮込み料理である
AXOA を HIKIXOU が更に進化させました。

MEAT

「鹿児島県産薩摩純然鶏」をベースに、コクのある「国産豚肉」、本場の AXOA に欠かせない「仔牛」の3種類の挽肉を使用。

RICE

鳥取県産の日本晴を、AXOA をより引き立たせる為にピラフ仕立てに炊き、フライドオニオンをアクセントに加えております。

SPICE

オレガノやクミンなど数種類のハーブ、スパイスをふんだんに加えて深みのある味わいに仕上げています。

味わい深いルーと数種のトッピング、
トマト風味のピラフの三位一体をお楽しみください。

追加トッピング

- ・ナチュラルチーズ ¥100
- ・アンチョビガーリックソース ¥150
- ・トマト ¥200
- ・パクチー ¥150
- ・エッグ ¥150
- ・バスク産青唐辛子の酢漬け (2本) ¥190
- ・ルー 1.5倍 ¥200
- ・ピラフ 1.5倍 ¥100
- ・アンチョビガーリックソース (90g 瓶) ¥1050

・有機野菜のミニグリーンサラダ ¥350

・こだわりの唐揚げ (1ヶ) ¥150

~ 国産ムネ肉を使用した当店自慢のしっとりジューシーな唐揚げ (化学調味料不使用) ~

DINNER TAKEOUT MENU

19:00~21:00

03-5420-1929

- 本日のタパス盛り合わせ ¥1,980
~ スパニッシュオムレツ、ロシア風ポテトサラダ、キャロットラペ、ヒルダ、リエット、オリーブなど ~
- シャルキュトリー盛り合わせ ¥1,980
~ 無添加のジャンボンブラン、鴨のパストラミ、チョリソ、白カビサラミ、ハモンセラノ、コルニッション ~
- 純血バスク豚 " キントア " のパテドカンパーニュ ¥1,890
バスク地方でも希少なキントア豚のパテ。
アルベキーナのコンディマンとギンディージャを添えています。
- ジャンボンドバイヨンヌ ¥1,350
~ バスク産の生ハム ~
- 本日のチーズ 2 種とカベルネソーヴィニヨンのレーズン ¥1,450
~ ソフト or ハード 1 種、青カビ 1 種 ~
- フライドポテトのピリ辛ソースと真ダラのコロッケ (3 ケ) ¥980
- MAISON D'AHNI のバゲット (2 ケ) ¥280

※本日のタパス盛り合わせ、シャルキュトリー盛り合わせは内容が変更する場合がございます。
ご了承ください。