

# TAKE OUT MENU

TEL / 058-215-1214

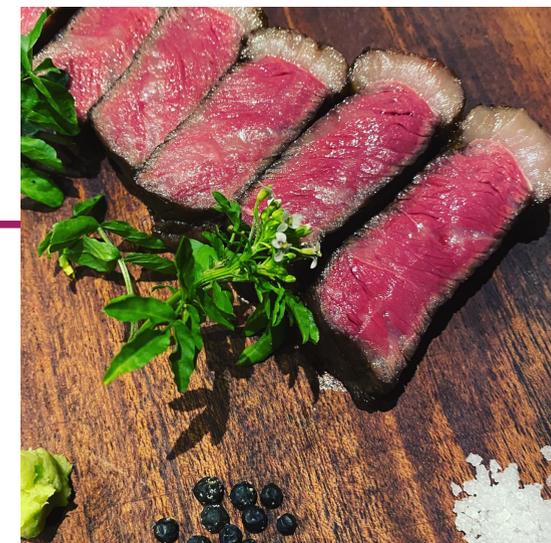
*Enza*  
RESTAURANT & BAR  
Enza

## 【稀少肉薪火グリルなどのテイクアウト】

ご家庭で美味しいお肉でスタミナつけましょう！  
あたためて頂くだけでエンザの味を楽しめます。

### [薪火グリル] 各 200g

- 極上の赤身 都萬牛 モモ肉 (年間出頭 70 頭 宮崎県) ¥8,000
- 究極の脂質 高森和牛 ランプ肉 (年間出頭 100 頭 山口県) ¥7,500
- 島が育む唯一無二 隠岐牛 ランプイチボ肉 (年間出頭 120 頭 島根県) ¥6,800
- サシのない赤身 短角牛 厳選赤身肉 (短角種は国内流通率 1% 岩手県) ¥5,200
- 幻の在来豚 今帰仁アグー モモ肉 (年間出頭 300 頭 沖縄県) ¥3,500
- 食鳥の女王 ほろほろ鳥 モモ肉 (抗菌剤無投与 岩手県) ¥3,500
- 幻の黒毛和羊 サフォーク種 肩ロース肉 (年間出頭 200 頭 長野県) ¥4,800
- 低カロリー高タンパク 海津の鹿 モモ肉 (岐阜県) ¥4,300
- あんしん豚 肩ロース肉 (薬剤未使用 岐阜県) ¥2,000



### [ハンバーグ、パスタ、カレー]

- 隠岐牛の贅沢煮込みハンバーグ (150g×2) ¥3,000
- 隠岐牛のラグーソース & カンポフィローネ社タリアテッレ (2 人前) ¥3,000
- 今帰仁アグーのスパイシーカレー (2 人前) ¥2,000

上記商品にプラス ¥3,000 でオードブルセット (2 人前 4 品) もご用意しております。

※お受取り時間は 11:30~22:00 まで。

※ご注文は前日までにお願いします。

※各商品は個別で真空包装しております。

※オードブルは仕入状況により内容は変わります。

※食品アレルギー、苦手な食材のある方は予約時にご相談ください。

