



# ナポリピッツァ

## テイクアウトメニュー



外はカリッと中はモチモチ。  
500℃のオーブンで焼く職人手作り本格ナポリピッツァ!

〈+サイズ〉 S:20cm M:28cm



レジ袋有料化  
PIZZA用袋 15円/枚

Andy Cafe 目黒本店

— トマトベース —

## TOMATO BASE



マルゲリータ

トマトソース / バジル / モッツアレラ  
S: ¥1,200 M: ¥1,600



ボローニャ

トマトソース / モッツアレラ / 菌  
S: ¥1,500 M: ¥2,000



オルトラーナ

トマトソース / バジル /  
モッツアレラ / グリル野菜  
S: ¥1,500 M: ¥2,000



ルーコラ

トマトソース / バジル /  
モッツアレラ / ルーコラ  
S: ¥1,500 M: ¥2,000



マリナーラ

トマトソース / バジル / オレガノ /  
じんじく / アンチョビ  
S: ¥1,100 M: ¥1,500

— チーズベース —

## CHEESE BASE



プロシュートピアンコ

モッツアレラ / ルーコラ / 生ハム  
S: ¥2,000 M: ¥2,500



ジャポネーゼ

モッツアレラ / グリルホウロウ / 大葉 /  
エノケ / みょうが / 青葱 / ブラックペッパー  
S: ¥2,000 M: ¥2,500



しらすと青さのり

モッツアレラ / しらす / あおさのり  
S: ¥1,500 M: ¥2,000

クワトロフォルマッジ

モッツアレラ / ゴルゴンゾーラ /  
グレッツォ / グラナパダーノ  
S: ¥2,000 M: ¥2,500



パンピーナ

モッツアレラ / バジル / ベーコン /  
じゃがも / コーン  
S: ¥1,500 M: ¥2,000

価格はすべて税込み表示です。



DINING CAFE



# ランチのテイクアウトメニュー

12:00 ~ L.O. 14:30

(土日祝は11:30 ~ L.O. 14:00)

価格はすべて8%の税込み表示です。



CHECK 週替りランチ

〔平日限定〕ワンプレートランチ ¥972

～お気軽お問合せ下さい～



「昔の味たまご」を使った  
ふわとろオムライス ¥972  
自家製デミグラスソース

## オムライストッピング

国産牛ハンバーグ	¥442	フォアグラ	¥1,423
牛すじのクリームコロッケ	¥442	グラス牛ヒレ	¥1,571
ハラミステーキ	¥982		



とろとろ牛すじ煮込みカレー ¥972



牛すじの濃厚クリームコロッケ ¥972  
自家製デミグラスソース ※ライス付き



🌟 ローストビーフとアボカドのごはん ¥1,278  
特製ソイソース～西洋わさび添え～



濃厚ウニポナーラ ¥1,178  
～とろ～りたまごのせ～



本日のパスタ ¥972

お気軽にお問合せ下さい♪

大盛りできます！

オムライス  
+ ¥156

ごはん  
+ ¥108

パスタ  
+ ¥108



★当店はレアを基本としております。よく焼きはスタッフにお伝え下さいませ。



“国産牛 100%”  
手ごねハンバーグ

※ライス付き

180g	¥1,472
240g	¥1,863
300g	¥2,246
360g	¥2,651
450g	¥3,240



ハラミのグリル

※ライス付き

120g	¥1,591
150g	¥1,944
250g	¥3,122
350g	¥4,428
450g	¥5,606



グラス牛  
ヒレのグリル

※ライス付き

120g	¥2,366
150g	¥2,916
250g	¥4,752
350g	¥6,696
450g	¥8,532



ワンちゃん用の B(50g) : ¥1,020  
ステーキカット★ M(100g) : ¥1,840



牛肩ロースのグリル

※ライス付き

120g	¥1,414
150g	¥1,728
250g	¥2,759
350g	¥3,927
450g	¥4,958



選べる

オリジナル  
特製ソース



- Andyステーキソース
- にんにくたっぷりガーリックソース
- こだわり濃厚デミグラスソース
- 和風おろしポン酢
- レモン&ブレンドソルト

お好きなものをお選び頂けます。

1種 ¥588    3種 ¥1,571    5種 ¥2,553

※ピクルスのみ ¥696



自家製塩麹鶏ももハム



有機野菜たっぷり自家製ピクルス



カリカリポテトフライ



ソフトシェルシュリンプのカダイフ揚げ



自家製塩麹鶏ももハム    さくさく醤油

有機野菜たっぷり自家製ピクルス

カリカリポテトフライ    醤油麹ディップ



ソフトシェルシュリンプのカダイフ揚げ  
蟹みそソース

チーズまみれの揚げニョッキ    アンチョビソース

にんにく揚げ    醤油麹辛味噌

パルマ産切り落とし生ハム



DINING CAFE



# ディナーのテイクアウトメニュー

17:00 ~ L.O.22:00

価格はすべて8%の税込み表示です。

お好きなものをお選び頂けます。

1種 ¥588    3種 ¥1,571    5種 ¥2,553

※ピクルスのみ¥696

・ THE BEST CHOICE ・

前菜

WHAT YOU EAT



自家製塩麹鶏ももハム



有機野菜たっぷり自家製ピクルス



カリカリポテトフライ



ソフトシェルシュリンプのカダイフ揚げ



自家製塩麹鶏ももハム    さくさく醤油

有機野菜たっぷり自家製ピクルス

カリカリポテトフライ    醤油麹ディップ



ソフトシェルシュリンプのカダイフ揚げ  
蟹みそソース

チーズまみれの揚げニョッキ    アンチョビソース

にんにく揚げ    醤油麹辛味噌

パルマ産切り落とし生ハム

・ THE BEST CHOICE ・

野菜料理

WHAT YOU EAT



アボカドと温玉のせシーザーサラダ



フルーツトマトのカルパッチョ



ローストビーフのサラダ仕立て

## 冷菜



こだわり有機野菜のバーニャカウダ    ¥1,571

フルーツトマトのカルパッチョ    ¥972

自家製塩麹フレンチドレッシングとバジルソース



アボカドと温玉のせシーザーサラダ    ¥884

濃厚シーザードレッシング

季節の野菜とフルーツのサラダ    ¥1,276

フランボワーズドレッシング

ローストビーフのサラダ仕立て    ¥1,178

マンゴーのドレッシング





超粗挽きソーセージ2種の盛り合わせ  
(ポークウインナー チョリソー)

¥962

納豆と4種薬味のオムレツ

¥775

みそ漬けチーズの盛り合わせ

¥775

大山地鶏の塩麹唐揚げ **にんじん麹だれ**

¥873

甘鯛の唐揚げ **アンチョビソース**

¥873

発酵バターのガーリックトースト

¥579

THE BEST CHOICE

一品料理

WHAT YOU EAT

「とりあえず」のときも  
「もう一品…」のときも♪



みそ漬けチーズの盛り合わせ



甘鯛の唐揚げ



「昔の味たまご」を使った  
ふわとろオムライス

自家製デミグラスソース ¥1,276



ローストビーフとアボカドごはん

特製ソイソース ~西洋わさび添え~

¥1,472

THE BEST CHOICE

ごはん

WHAT YOU EAT

〈裏メニュー〉

◆フォアグラ丼 ¥1,472

※付け合わせは異なる場合がございます。

オムライス  
トッピング

国産牛ハンバーグ ¥442

牛すじのクリームコロッケ ¥442

ハラミステーキ ¥982

フォアグラ ¥1,423

グラス牛ヒレ ¥1,571



見た目にビックリ/  
フォトジェニックな一品♡

濃厚ウニボナーラ  
~とろ~りたまごのせ~ ¥1,472

THE BEST CHOICE

PASTA

WHAT YOU EAT

CHECK

「本日のパスタ」は  
お気軽にお問合せ下さい★



★当店はレアを基本としております。よく焼きはスタッフにお伝え下さいませ。

THE BEST CHOICE

お肉料理

WHAT YOU EAT



## ハラミのグリル



120g	¥1,591
150g	¥1,944
250g	¥3,122
350g	¥4,428
450g	¥5,606



## グラス牛ヒレのグリル



120g	¥2,366
150g	¥2,916
250g	¥4,752
350g	¥6,696
450g	¥8,532

グラス牛は、低カロリー・低コレステロール・低脂肪♪



## 牛肩ロースのグリル



120g	¥1,414
150g	¥1,728
250g	¥2,759
350g	¥3,927
450g	¥4,958



## “国産牛100%” 手ごねハンバーグ



180g	¥1,472
240g	¥1,863
300g	¥2,246
360g	¥2,651
450g	¥3,240

当店のハンバーグは国産牛100%です。  
シェフこだわりの秘伝のレシピでジューシーに仕上げました。

バケットスライス/ごはん ¥254

※各メニューのつけ合わせは日によって異なります。

選べる

オリジナル  
特製ソース



- Andyステーキソース
- こだわり濃厚デミグラスソース

- にんにくたっぷりガーリックソース
- 和風おろしポン酢
- レモン&ブレンドソルト



★当店はレアを基本としております。よく焼きはスタッフにお伝え下さいませ。

## 2ポンド赤身肉食べ比ベグリル



¥12,400 (3~4人前)

グラスヒレ、グラスリブローズ、ハラミを約300gずつ盛り合わせました。



### 厚切り牛舌のグリル

150g ¥2,415



### スペイン産イベリコ豚肩ロースのグリル

150g ¥1,669



### 匠の大地鶏もものグリル

150g ¥1,275



### フランス産フォアグラのグリル

～バルサミコソース～

¥1,570

バケットスライス/ごはん ¥254

選べる

オリジナル  
特製ソース



- Andyステーキソース
- こだわり濃厚デミグラスソース

※各メニューのつけ合わせは日によって異なります。

- にんにくたっぷりガーリックソース
- 和風おろしポン酢
- レモン&ブレンドソルト

# DESSERT

デザート

おすすめ!



ダブルクリームのみルクレープ ¥666

カスタードとホイップのダブルクリーム。  
やさしい食感をお楽しみください♪

人気!



濃厚ペイクドチーズケーキ ¥666

濃厚チーズの食べ応えのあるケーキ。  
しっかりデザートを楽しみたい方におすすめ!

爽やかな  
酸味の



シチリアレモンタルト ¥666

さっぱりとした美味を食後に。

ムースの  
軽い  
食感♪



ベリーのだームムース ¥666

甘酸っぱい風味とやわらかい食感が◎



チョコレートタルト

ホールサイズ(約2人前) ¥1,380  
ハーフサイズ(約1人前) ¥718

お店仕込みのオリジナルタルト。  
数量限定でのご用意です。



イタリアンプリン ¥540

AndyCafe オリジナル!  
カラメルがほろ苦い大人のプリン。

