

発酵食を使った  
テイクアウトメニュー！！

# 免疫増強 MENU

◇ **ごま・ピーナッツ**をたっぷり使用した**坦々**ボロネーゼパスタ ￥980

◇ **甘酒**で漬け込んだ豚バラ肉の**バルサミコソテ**ライス  
～とろ～り玉子付～

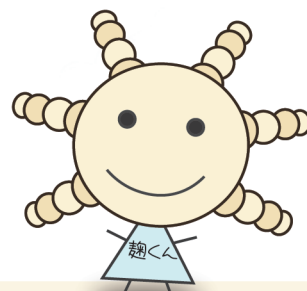
◇ 牛タンの**塩麴**漬けグリル **とろろ**乗せ丼  
～特製ステーキソース添え～

◇ **濃厚！！**昔の味玉子を使った**納豆**オムレツ・4種の薬味入り  
～**醤油麴**添え～ ￥700

◇ **新鮮！！**バーニヤカウダ 2種のディップで...  
～トクホの**ヨーグルト**を使用したオリゴ糖入りディップ～  
～特製**辛味噌**ディップ～

◇ **根菜**たっぷりのこだわりラタトウイユ

美味しいのは  
当たり前！！



ご予約・お問合せ ▶ **03-5725-1221**

アンディカフェ目黒本店  
東京都目黒区中町 1-8-11

Andy Cafe



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 ~ 16:00)

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 ¥972  
ふわとろオムライス 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ケ	¥442	グラス牛ヒレ	¥1,570
ハラミステーキ	¥737		



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ケ ¥972  
自家製デミグラスソース ※ライス付き



人気 ローストビーフとアボカドのごはん ¥1,276  
特製ソイソース~西洋わさび添え~



濃厚ウニボナーラ ¥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

150g	¥1,522
250g	¥2,355
350g	¥3,240
450g	¥4,123



グラス牛  
ヒレのグリル

150g	¥2,357
250g	¥3,927
350g	¥5,400
450g	¥6,873

※ライス付き

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



グラス牛  
リップロースのグリル

150g	¥1,767
250g	¥2,847
350g	¥3,927
450g	¥5,007

※ライス付き



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

16:30 ~ L.O. 22:00  
(土日祝は16:00)

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 **にんじん麴だれ**

¥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 ¥737

フォアグラ ¥1,423

グラス牛ヒレ ¥1,570

見た目にビックリ!  
フォトジェニックな一皿♡

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



150g	¥1,522
250g	¥2,355
350g	¥3,240
450g	¥4,123



## グラス牛ヒレのグリル



150g	¥2,357
250g	¥3,927
350g	¥5,400
450g	¥6,873

グラス牛は、低カロリー・低コレステロール・低脂肪♪



## グラス牛リブロースのグリル



150g	¥1,767
250g	¥2,847
350g	¥3,927
450g	¥5,007



## “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

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

※各メニューのつけ合わせは日によって異なります。



★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



¥9,817 (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 ¥2,355



### スペイン産イベリコ豚肩ロースのグリル

150g ¥1,669



### 匠の大山地鶏もものグリル

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 Menu

デザートメニュー

TAKE OUT

## ショートケーキ

¥600



ふわふわのスポンジにいちごのジャムを挟みました。  
ボリュームあります。

## 特製レアチーズケーキ ¥550



クッキー生地を下に敷き、甘味を抑えてさっぱりに仕上げました。

## いちごとブルーベリーの ¥600 ケーキ



ココアスポンジ・カシス・バニラ風味のムース。いちごとブルーベリーの果肉を贅沢にのせました。

## ベイクドチーズケーキ ¥580



チーズケーキのコク、程よい甘さ。ふわっと焼き上げ、サッパリに仕上げました。

## ミルフィーユ

¥600



サクサクなパイ生地とバニラ風味豊かなカスタードクリーム

## {New} りんごのタルト

¥580



サクサクのタルト生地にあーモンドクリーム。甘酸っぱくしっとりとしたりんごが良く合います。

## {New} ガトーショコラ

¥540



しっとり濃厚・ビターなガトーショコラ。お酒にも合う大人な味です。