



テイクアウトメニュー

【前菜】

1. コルディアール特製パンピザ(10ピース～)
自家製フォカッチャの上に季節の食材を乗せたたっぷりチーズと共にこんがりと焼き上げました
手軽に食べられてお子様にも最適です
¥1,500～
(5ピース) ¥750
2. 人形町名物 モツのアラビアータ
牛の内臓をトマトソースでピリ辛に煮込みました ¥900
3. 鶏肉と舞茸のテリーヌ
シャキシャキとした食感の舞茸と鶏肉の相性は抜群です 粒マスタードソースでどうぞ！ ¥1,000
4. フリッタータ
箱根杉正農園産の季節のお野菜をたっぷり使った熱々のイタリア風卵焼きです ¥700
5. 箱根杉正農園産の野菜のオープン焼き
朝獲の新鮮な野菜をじっくりとローストしました ニンニクのコンフィとアンチョビとブラックオリーブのソースでどうぞ ¥1,450

【サイドメニュー】

1. イタリアンチーズの盛り合わせ(3種類) ¥1,500
2. パルマ産 生ハムとサラミの盛り合わせ ¥1,650
3. ブラータチーズとフルーツトマトのカプレーゼ コルディアールスタイル
イタリアプーリア州のモッツアレラチーズの中に生クリームが詰まった様なフレッシュでクリーミーなチーズを
フルーツのような甘さを持つトマトとコルディアール特製ドレッシングでどうぞ！ ¥1,800

【パスタ/リゾット】

1. トマトとニンニクのスパゲティ ¥1,000
2. ヤリイカのアーリオオーリオ イカ墨を練り込んだ自家製手打ちタヤリン ¥1,300
3. 国産A5ランクの熟成肉を使用したミートソース 手打ちタリオリーニ ¥1,450
4. サーモンとほうれん草のトマトクリームソース ほうれん草を練り込んだ自家製タリオリーニ ¥1,900
5. イタリア産ポルチーニ茸と季節のいろいろキノコのクリームソース パッパルデッレ ¥2,300

裏面にパスタソースと肉料理のお持ち帰りのメニューがございます
このメニューはテイクアウトメニューの一例です、当店ではグランドメニューの全てがテイクアウトできます



テイクアウトメニュー

【メイン】

藤枝の熟成肉 国産A5ランク和牛のグリル150g～ 箱根産生わさび添え	¥3,980
*お肉のグラムを増やす場合50gよりとなります。	¥1,300
鶏もも肉のソテー ポルチーニ茸とマルサラ酒のクリーム煮込み	¥2,200

【パスタソース(真空パック・冷蔵・冷凍)】

1.トマトとにんにくのソース	¥500
2.国産A5ランクの熟成肉を使用したミートソース (1人前)	¥950
3.仔羊のトマト煮込みのソース	¥1,000
4.サーモンとほうれん草のトマトクリームソース	¥1,400
5.イタリア産ポルチーニ茸と季節のいろいろキノコのクリームソース	¥1,800

・ご注文方法

当日、お電話(03-6661-6752)にてお受け取り希望時間の1時間前までにご注文ください。

苦手なものやアレルギー食材がございましたらお知らせください。

ご注文受付時間 月曜日～土曜日 11:00～20:00

お受取可能時間 月曜日～土曜日 11:00～14:00(ランチ)
18:00～21:00(グランドメニュー)

※直接店頭にてご注文頂いたお客様には出来立てをお渡しますので20分～30分お待ちいただく場合がございます。

※ご来店のお客様をお待たせせずにお引き渡しをご希望の方は事前にお電話にてご予約いただけますとスムーズにお持ち帰りいただけます。

・お支払い方法

現金

※全て税抜き価格となります。

※注文後のキャンセルはお控えくださいますようお願い致します。

トラットリア コルディアーレ

東京都中央区日本橋人形町2-6-9 TEL: 03-6661-6752

<https://www.cordiale.tokyo>