

デリ バウムハウスの 2023春の新メニュー CAFE MENU

Sweets

田中里奈×Deli BAUMHAUSコラボメニュー

バウムブリュレ

スキレットで焼きあげたバウムクーヘン入りのブリュレ。
表面はカリッと香ばしく、中はふわとろ新食感。

イートインのみ

¥495 (税込)

Plate

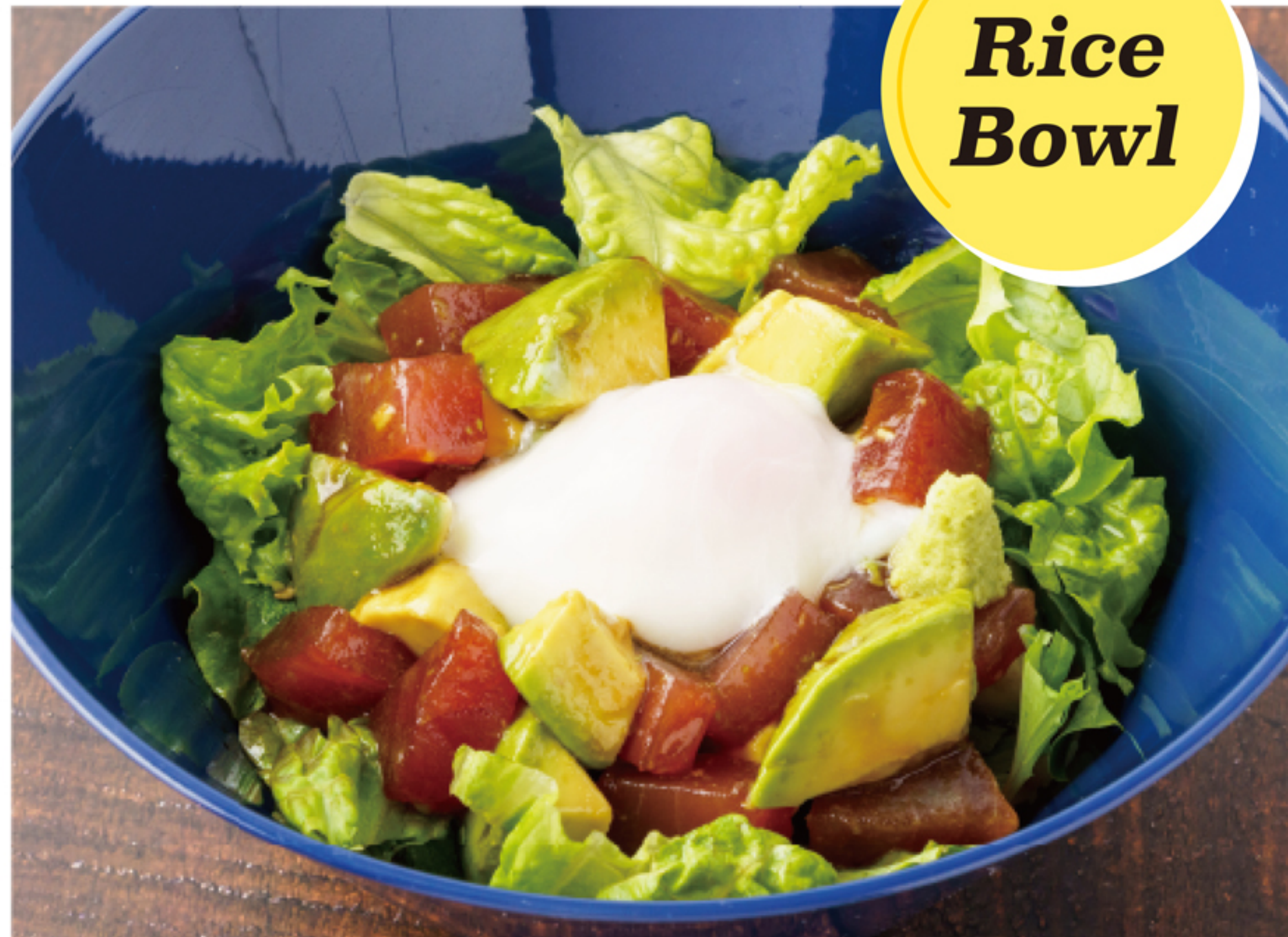


ビーフストロガノフ

宮崎県の霧島和牛産牛を使用したビーフストロガノフ。
赤ワインをふんだんに使用した贅沢な煮込み料理。
サワークリームのアクセントで爽やかな仕上がりに。

イートイン **¥1,320** (税込) テイクアウト **¥1,296** (税込)

Rice Bowl



アヒポキボウル

ハワイのソウルフード。ハワイ語でアヒ=マグロ、ポキ=切身という意味。
醤油・味噌・胡麻油で和えたマグロとアボカドをご飯に乗せた丼。
ASC認証のキハダマグロ使用。

イートイン **¥1,320** (税込) テイクアウト **¥1,296** (税込)

Pasta



エビと野菜のトマトソーススパゲッティ

たっぷりの野菜とエビをトマトで軽く煮込んだパスタ。
さっぱりかつ濃厚なトマトソースが特徴です。
ASC認証のエビを使用。

イートイン **¥1,320** (税込) テイクアウト **¥1,296** (税込)

Pizza



ピッツァ マルゲリータ

ナポリの伝統的な製法で作ったピザ生地に、
イタリア直輸入のモッツアレラチーズを使った
マルゲリータ。

イートイン **¥825** (税込) テイクアウト **¥810** (税込)

Pizza



七代目山利 春しらすのピッツァ

ナポリの伝統的な製法で作ったピザ生地に、
イタリア直輸入のモッツアレラチーズを使った
マルゲリータに、和歌山県の七代目山利の
春しらすを乗せた季節限定のメニュー。

イートイン **¥935** (税込) テイクアウト **¥918** (税込)

TAKE OUT



こちらのメニューは全てお持ち帰り可能です。
ぜひご利用くださいませ。