

FOOD MENU レギュラー		TOKYO X CUISINE TAKEHANA 2F VILLA AZUMA, 3-12-20, DAIZAWA, SETAGAYA-KU TOKYO, 158-8532, JAPAN	
オクラのピクルス	マイル風味の旨くないピクルスです	¥320	
MIXピクルス	カラードレーズや季節の野菜をアニス風味で	¥530	
黒ごま豆腐のムース	成田藩のごま豆腐をやさしいムースに仕上げました	¥420	
半熟味付卵 with ひじきのペロンチーニ	卵黄とニンニクを混ぜたひじきのソースに、卵もからめてどうぞ	¥630	
にんじんと鶏もつのだいマリン	特製ソースに鶏もつとをからかき煮して揚げ、有機の甘いにんじんと、ちよつと辛いマリンにしました	¥630	
こんにやくのチーズフリット	とろろこんにやくにじっくり焼くまで、チーズがたっぷり入った衣で、きゅんきゅん焼きました	¥840	
キャベツの春巻	見た目は普通の大き、中身はざっしりキャベツ。スパイスでココロあつてジューシーな	¥950	
レタスと目玉焼きのサラダ	トッピングには、パルメザンチーズ、ナッツ、クルトン。混ぜて食べてお召し上がりください	¥950	
さばみりん干しのサラダ	季節から取り寄せている天日干しのおいしいさばみりん干し。そして春巻たっぷりの、オープンサンドから、定番メニューの第1位	¥1160	
温やさい&ディップ	6種の旬野菜をじゃが芋、ニンニク、鷹豆などで作ったマヨネーズタイプのディップで	¥1150	
香草スープ	牛乳とタケノコ、緑色のスープには、チンゲン菜、パプリカ、ミント、レモングラスなどの彩りが楽しめます	¥1050	
季節の野菜のお焼き	旬の野菜を刺しで、カリッと焼き上げました。特製のディップと共に、	¥1200	
鶏ささみの餃子仕立て	ささみをうすく伸ばして、豆や野菜、鶏むねの肉を包みこんで、餃子のように焼き上げます。レモンソースでどうぞ	¥1050	
揚げだしコロッケ	おいしい卵黄とタラのワイン煮して作ったコロッケを、揚げだし豆腐のように、たっぷりの大粒おろしにかつおだして	¥1460	
ししゃもとモッツアレラのバド包み焼き	バドは、豆を巻いて包み込んだインド系食材。香ばしいバドの香をお楽しみください	¥1100	
根菜と牛つくねのカシューナッツ煮	根菜の旨さわりと、柔らかい牛つくね。カシューナッツのソースはバドミコをおアケントに	¥1360	
うすいカツレツ	豚の肩ロースを叩いて薄く伸ばしオリーブオイルで揚げた、軽い食感。特製ソースが特徴です。タネお召し上がりです	¥1780	
揚げもちのひき肉ソース	鶏肉大のお餅をこんがり揚げ、かきとトロミをつけたひき肉（鶏もも）ソースをジューツと	¥1260	
いかライスのオープン焼き	生のいかと鶏ももを柔らかく炒め、ニンニク風味のイカ、トマト、揚げチーズ、唐揚げとオープンで、特製ソースがアクセント。	¥1050	
豚のレッドホット/withパン又はゴハン	豚肉と鶏ももを柔らかく炒め、ニンニク風味のソースで仕上げました	¥1680	
豚のレッドホット/withパスタ+キャベツ	パスタとキャベツの炒めをソースで仕上げ、またお召し上がりください	¥1680	
インド煮親子/withジンジャー 雑穀ライス	鶏肉とキャベツ、のようものを炒め、オリジナルのスパイスソース仕上げです	¥1260	
東京チャーハン	豆腐や出汁が入るので、しつとり仕上げの、和風ソフツのようなチャーハンです。その他にちりめん、タラコなど	¥1050	
豚とタカナの汁かけごはん	豚とタカナの旨みが、スープに溶け込んでいます。あくまでもさっぱりサラサラと	¥730	
梅煮野菜の温麺	梅干風味のラタトゥユのような、たっぷり野菜を細いうどんにかかっています	¥950	
炎のきしめん	コナエビとパセリのソース。辛さをコシのあるきしめんにしつかり焼き込んだ、冷たいおしんべしです	¥1360	

- 天然酵母のおいしい田舎パン
- 大塚村から届く無農薬のあきたこまち
- チーズ(一片から盛り合わせまで)

\* 大小にかかわらず、パーティー料理などのケータリングもやらせていただいています。ご希望がございましたら、声を掛けてください!

