

FOOD MENU レギュラー		TOKYO X CUISINE TAKEHANA SEVILLE AZUMI 3-12-20, DAIKAWA JETTAGAYA-KU TOKYO, 135-0032, JAPAN	
オクラのピクルス	マイル風味の甘くないピクルスです	¥320	
MIXピクルス	カラーピーマンや季節の野菜をアニス風味で	¥530	
黒ごま豆腐のムース	成田さん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 ひじきのペペロンチーニ	黒辛子とニンニクを効かせたひじきのソテーに、卵をからめてどうぞ	¥630	
にんじんと鶏もつのだいマリンネ	特製ソースに漬けこんだ鶏もつをわらかく蒸して凍らせて、有機の旨いにんじんと、ちょっと辛いマリンネにしました	¥630	
こんにゃくのチーズフリット	上質のこんにゃくにじっくり火をまかせて、粉チーズがたっぷり入った衣で、きゅっり揚げました	¥840	
キャベツの春巻	見た目は普通の大きい春巻、中はぎゅっしりキャベツ。スパイスでコクのあるジューシーな	¥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。混ぜて混ぜてお召しあがりください	¥950	
さばみりん干しのサラダ	伊豆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、オープン塩から、定番メニューの第1位	¥1160	
温やさい&ディップ	6種の色どり野菜をじゃが芋、ニンニク、黒胡椒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	牛肉とタケノコ、緑色のスープには、チンゲン菜、パセリ、ミント、レモングラスなどの薬材が効いています	¥1050	
季節の野菜のお焼き	数種の野菜を焼いておかないで、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	ささみをすくすく伸ばして、豆や野菜、鶏むねの具を包みこんで、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	おいしい男爵芋とタラのワイルド系で作ったコロッケを、揚げだし豆腐のように、たっぷりの大根おろしとかつおだしで	¥1460	
ししやまとモッツアレラのPAVD包み焼き	PAVDは、豆を効かせてお肉にしたインド系食材。塩味の効いたパリパリ感をお楽しみください	¥1100	
根菜と牛つくだねのカシューナッツ煮	根菜の旨さわりと、柔らかい牛つくだね。カシューナッツのソースはパルメザンチーズをアクセントに	¥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。特製ソースが評判です。少々お時間がかかります	¥1780	
揚げもちのひき肉ソース	鶏胸肉のお餅をこんがり焼けて、かやくトロミをつけたひき肉(鶏もも)ソースをジューツ	¥1260	
いかライスのオープン焼き	生のりを炊きこんだ香ばしいライス、ニンニク風味のイカ、トマト、凍けるチーズ。凍らせてカリッとオープンで、特製ラー油がアクセント。	¥1050	
豚のレッドホット/withパン又はゴハン	豚太スアブリブをキムチとトマトと味噌で形がなくなるくらい柔らかく煮込みました	¥1680	
豚のレッドホット/withバスタキキャベツ	ガラムマツタケの巻りをブラスして、またまた熱湯う乳分でレッドホットを	¥1680	
インド煮親子/withジンジャー 雑穀ライス	和風辛子カレー、のようなものを和とにし、オリジナルのスパイスミックス仕上げです	¥1260	
東京チャーハン	豆腐や出汁が入るので、しっかりと仕上げの、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etc.	¥1050	
豚とタカナの汁かけごはん	豚とタカナの組み合わせ、スープに揚げたしています。あくまでもさっぱりサラサラと	¥730	
梅煮野菜の温麺	梅干風味のウタツユのような、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	コチンジャンベースのソース。辛さをコシのあるきしめんにしっかりと絡み込んだ、冷たい汁なし麺です	¥1360	

価格はすべて消費税込みです。

