

# ロカール TAKE OUTメニュー 前菜



いちご 島野菜のバーニャカウダ(ソース付き) 999円 (税込1078円)  
 単品のバリエッタ 400円 (税込432円)  
 豚肉の盛り合わせ(1~2人前) 1000円 (税込1080円)  
 前菜自家製 燻製チーズ 2200円 (税込2376円)  
 \*100g 600円(税別) お好みのgお申し付けください。  
 6円/1g(+税)

## PIZZA

いちご島野菜のバーニャカウダ(ソース付き) 999円(税込1078円)  
 ロカール人気No.1の前菜  
 新鮮な野菜をおうちでいかがですか?

☎ 046-239-3313  
 受け渡し 11:30~14:00(LO13:00)  
 受け渡し 17:30~20:00(LO19:00)  
 お電話は9:30以降OK

定休日 毎週水曜日 第3火曜日  
 その他お知らせはロカールHP  
 Facebook Instagramをご確認下さい

PIZZA  
**サイズUP**  
**7-ホールの券**  
**Mサイズ → Lサイズ**

\*Mサイズの値段でLサイズに変更できません  
 ご注文の時にクーポンの事をお伝え下さい  
 1オーダーにつき1枚の使用をお願いします

Mサイズ 1200円 Lサイズ 1700円  
 (税込1296円) (税込1836円)  
 水牛モッツァレラチーズのマルゲリータ  
 4種のチーズと長葱  
 釜揚げシラスと長葱  
 照り焼きチキン  
 アレンジ黒オリーブ、トマトのマリナーラ  
 ツナとトマト、ケイパアのシチリアーナ

## パスタ

エビとほうれん草のトマトソース 1350円 (税込1458円)  
 イカスミソウのトラミーソース 1350円 (税込1458円)  
 清川村産恵利ポタゴレビア 1650円 (税込1782円)  
 ズマカールの特製ラザニア 1500円 (税込1620円)  
 ロカール

## メインディッシュ

カジキのグリルポークのホワイトソース 2000円 (税込2160円)  
 清川村産タラの赤ワイン煮込み 1800円 (税込1944円)  
 鴨肉のフリット 2000円 (税込2160円)  
 牛産肉のホワイトソース 2400円 (税込2572円)  
 国産牛のステーキ(200g) 5000円 (税込5400円)

## ドルチェ

ティラミス 560円 (税込604円)  
 海老名プリン 560円 (税込604円)  
 本日のケーキ 560円 (税込604円)  
 キャンペーン 880円 (税込950円)