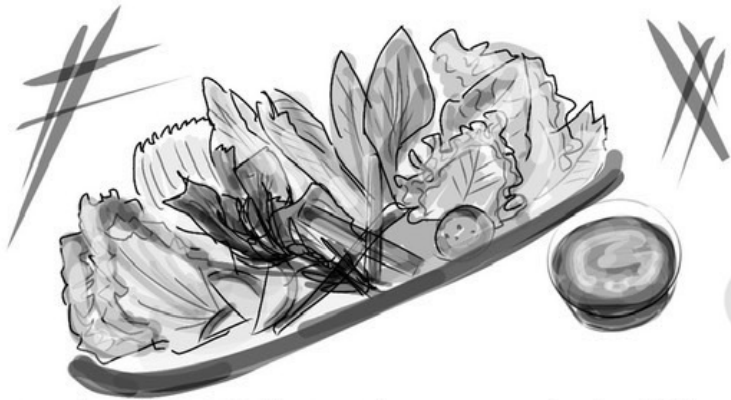


ロカレ TAKE OUT メニュー



前菜

いちご島野菜のバーニャカウダ(ソース付き)	1300円	(税込1404円)
単品 バーニャカウダソース(80g)	600円	(税込648円)
トリッパ アラ シチリアーナ	1200円	(税込1296円)
前菜の盛り合わせ(1~2人前)	2500円	(税込2700円)
自家製 燻製チーズ	600円	(税込648円)

PIZZA

Mサイズ 1600円 (税込1728円) Lサイズ 2000円 (税込2160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 クアトロフォルマッジ
 釜揚げシラスと長葱
 照り焼きチキン
 アンチョビ、ガーリック、トマトのマリナーラ
 海老と黒オリーブのレモンクリーム

いちご島野菜のバーニャカウダ(ソース付き)
 ロカレ人気No.1の前菜
 新鮮な野菜をおうちでいかがですか? 1300円(税込1404円)

☎ 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レHP
 Facebook Instagramをご確認下さい

パスタ

エビとほうれん草のトマトソース	1600円	(税込1728円)
िकासミのリゾット	1600円	(税込1728円)
清川村産恵ポークのラグーミートソース	1600円	(税込1728円)
ハマグリボンゴレピアンコ	1800円	(税込1944円)
ズワイガニとイタリア産カラスミのペペロンチーノ	1900円	(税込2052円)

メインディッシュ

カジキのグリル フレッシュトマトのケツカソース	2300円	(税込2484円)
清川村産恵ポークのタリアータ、バルサミコソース	2200円	(税込2376円)
鴨肉のタリアータ 白トリュフの塩で	2400円	(税込2592円)
牛頬肉の赤ワイン煮込み	2500円	(税込2700円)
国産牛フィレ肉のステーキ(200g)	6500円	(税込7020円)

ドルチェ

カッサータ	700円	(税込756円)
ティラミス	700円	(税込756円)
海老名卵のプリン	700円	(税込756円)
本日のケーキ	700円	(税込756円)
キャラメルナッツのセミフレッド	1000円	(税込1080円)

*お持ち帰り用の袋、
保冷剤は有料になります。

サイズUP
7-ホーン券

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す

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

*クーポン券はテイクアウトのみ
使用可能です