

# CURRY



仔羊のナヴァランカレー  
¥1000

フランスの郷土料理ナヴァランをカレーに!  
旬野菜とトロトロ卵付き



海老のアメリカンカレー  
¥900

オマール海老や甘海老で取った出汁と香味野菜たっぷりのカレーです!  
旬野菜とトロトロ卵付き



平日 LUNCH 限定

オムレツキーマカレー  
¥900

平日のランチ限定メニュー  
ご予約オーダー承ります!

# CHARCOAL GRILL

## ■ 黒毛和牛の炭火烧

300グラム..... ¥3100

150グラム..... ¥1800



## ■ 群馬優味ポークの炭火烧

300グラム..... ¥2200

150グラム..... ¥1300

## ■ マグレ鴨の炭火烧

300グラム..... ¥2400

## ■ 仔羊ももの炭火烧

300グラム..... ¥2300

150グラム..... ¥1400

お料理のご要望があれば力の限り対応します!

季節限定のお料理はInstagramにてお知らせしています



受け渡し時間 12:00~22:00 時間帯を指定して貰えるとスムーズなお渡しが可能です。

トロワキュイ アサヌマ

T 03.5830.1181

LUNCH 不定期  
DINNER 18:00-22:30 L.O(日曜は22:00 L.O)  
定休日:月曜  
東京都台東区駒形 2-1-7 MKビル3F



ビストロバルトロワキュイ  
ASANUMA

TAKE  
OUT

厩橋近く、裏路地のフレンチビストロです  
テイクアウト始めたので  
ご自宅でビストロの味を味わってください

www.trois-cuit.jp



TROIS CUIT  
ASANUMA

# Toris Cuit Take Out Menu!



燻製ポテトサラダ

¥500

燻製したジャガイモと  
燻りがっごが入ったポテトサラダ



白桃とブラータチーズの  
カプレーゼ

¥1200



ズワイガニと蟹味噌のリゾット

¥1200



釜揚げシラスのガーリックピラフ

¥780



とうもろこしのかき揚げ

¥500

ビールを入れた衣でさっくり揚げました



トリュフと  
モッツアレラチーズのオムレツ

¥980



前菜盛り合わせ

〈2人前〉 ¥2100

内容は日替わりとなります

一例  
イチゴとブラータチーズのカプレーゼ  
秋田白神生ハム マグレ鴨のスマーク  
ホタルイカとホホワイトアスパラ  
フォアグラのカナッペ  
燻製ポテトサラダ  
金美人参のキャロットラペ



フォアグラと苺、クリームチーズの  
ゆだねパンサンド

¥950

フォアグラを赤ワインでコンフィに、苺とクリーム  
チーズをふわふわもちもちゆだねパンでサンド!



塩あんバターサンド

¥500

フランス産ゲランドの塩と  
フランスAOP認定エシレバターを使った  
甘さ控えめあんバターサンド



トロワキュイグルマンセット

## Toris Cuit Gourmand Set

大切な人の誕生日や  
記念日等、ご予算に応じて  
お作りします!