



Le menu d'empoté au coin de fourneau.



コワン ドゥ フルノー テイクアウトメニュー

自家製国産小麦パン、食材、製法にこだわりにこだわっております。
フランス三ツ星レストランで修行したシェフのサンドイッチ、お惣菜を家庭でどうぞ・・・

サンドイッチ 各¥450

オリーブオイル入りの自家製パン（チャバタ生地）。小麦粉は入手困難な特別な国産小麦を使用。
ボリュームたっぷりです食べ応えがあります。

Jamobon et fromage. (ハム、チーズ)

フランスでは最もポピュラーなタイプのもので、デンマーク産のチーズ、国産のこだわりハムを使用しております。

Jambon persillé. (豚肉のパセリゼリー寄せ)

コワン ドゥ フルノー開店以来、メニューから一度も外れることなくラインナップしている逸品。
フランスではこういった食べ方も・・・

Crudité. (スプラウト トマト きゅうり オリーブ)

生野菜のサンドイッチです。サッパリと食べられて健康的にもいいです。

Sûprême de volaille, tomate et cornichon. (鶏胸肉、トマト、ピクルス)

国産鶏胸肉をフレンチのテクニックでしっとりと仕上げました。相性のいいトマトとピクルスとどうぞ・・・

Saumon fumé à la maison. (自家製スモークサーモン)

自家製サーモンサーモンたっぷりのサンドイッチ。

サラダ

Salade de Monsieur Takada. (高田さんの有機無農薬サラダ) ¥400

本当に美味しいサラダです。野菜本来の味をお楽しみください。一般の店舗では入手できないサラダです。
サラダ、ミニ野菜、ハーブを約15~20種類ミックスしている贅沢品です。フレンチマスタード入りの特製ドレッシング付き。

Carotte râpée. (人参のサラダ) ¥300

フランスのお惣菜の代表格。人参の美味しさを最大限にいかしたサラダです。

Pickles. (自家製ピクルス) ¥400

フランス産の白ワインヴィネガー、白ワインを贅沢に使用した一品。おつまみ、焼き魚のつけ合わせ、肉料理の付け合せにどうぞ・・・

その他

Jambon persillé de bourgogne. (豚肉のパセリゼリー寄せ) 100g ¥400

シェフがフランス、ブルゴーニュ地方で取得したレシピを使用。マスタードと一緒にのお召し上がりください。
特別特価です。

Baguette. (国産小麦100%のバゲット) ¥350

コワン ドゥ フルノー開店時におこした酵母で作っております。製粉会社に成分を細かく聞き取り、綿密な計算して3種類の国産小麦を混ぜてつくっているこだわりのバゲットです。

Confiture. (自家製ジャム) ¥800

有機無農薬の素材を使用したジャムです。上記のバゲットにバター、ジャムをつけて食べると病みつきになります。
ヨーグルトと合わせても美味。

Vinaigrette de moutarde. (マスタード風味のドレッシング) ¥300

フランス産のマスタード、ワインヴィネガー、イタリア産の高級エクストラヴァージンオイル使用。
生野菜サラダ、温野菜サラダ、魚のボワレのソース、ポトフの残り肉、などにどうぞ。

Mignardise (小菓子各種) ¥180~

バラ風味のマカロン、アーモンドショコラ、メレンゲ・・・
お茶請けやおやつにピッタリです。

Coin de fourneau

コワン ドゥ フルノー

〒302-0119 茨城県守谷市御所ヶ丘4-20-19

tel/fax 0297-45-6122 定休日 火曜日 第三水曜日

ご近所の皆様へ

大規模震災の影響はまだ大きく、どの方も不安なお気持ちで過ごされていることと思います。

スーパー等で食材が流通しづらくなっている今、我々も皆様に何かのお役に立てることがあるのではないかと、レストランとして色々と熟考しました。

そして、我々のこだわりのメニューをテイクアウトの商品としてリーズナブルに取り揃えてみました。

これからも皆様の声を聞きながら、より良い商品を提供できますよう精一杯努力いたしますので、どうぞよろしく願いいたします。是非、お気軽にお立ち寄りください。

コワン ドゥ フルノー スタッフ一同