

お持ち帰り
できます!!

テイクアウトメニュー

お店の味をオフィスやご自宅でもお気軽に♪



ランチの新鮮サラダの大盛サイズを
お持ち帰りいただけます。
ご注文はお電話でも承ります。
どうぞご利用ください!!



¥540 税込

パスタランチ

料理お渡し時間
11:30~15:00

かもめのサラダ・好きなパスタ 1品・パンのセットです

- ❖日替わり A・B・Cはお電話か HP のメニューでご確認ください。
- ❖パスタとサラダの大盛は対応しておりませんのでご了承ください。
- ❖パスタの麺の種類は変わることがありますのでご了承ください。

- | | | |
|---|---------------------------|-----------|
| 1 | スパゲッティ アラビアータ | ¥1,188 税込 |
| 2 | スパゲッティ キャベツのアンチョビ風味 | ¥1,188 税込 |
| 3 | スパゲッティ 日替わり A | ¥1,188 税込 |
| 4 | スパゲッティ 日替わり B | ¥1,188 税込 |
| 5 | スパゲッティ 日替わり C | ¥1,188 税込 |
| 6 | 自家製ニョッキ モッツアレラチーズとトマトのソース | ¥1,188 税込 |
| 7 | カラスミのスパゲッティ | ¥1,404 税込 |

* 店舗の混み具合によりお時間をいただく場合もございますのでご了承ください。
 * お持ち帰り後はお早めにお召上がりください。 * デリバリーアプリ「menu」では配達とテイクアウトに対応しています。 <https://service.menu.inc/service/>



電話でご注文いただけます
03-5413-7505

メニューはこちら↓



渋谷区千駄ヶ谷 4-26-11-B1 E-mail:kamoita@triad-j.co.jp <https://cave-terroir.jp>
時短営業中 Lunch 11:30~15:00 (LO14:30) / Dinner 16:30~20:00 (LO19:30) 定休日: なし

ディナーの料理もお持ち帰りいただけます

ディナーメニュー

料理お渡し時間
16:30~20:00

- ❖メニューは毎日内容が異なりますので、HP のディナーメニューをご覧ください。
- ❖お作りするのに時間をいただきますのでお電話でご注文をお願いいたします。

<ディナーセット 前菜・パスタ・メインのお任せコース弁当> ¥3,240 税込

かもめのイタリアン特製ディナーセットです。
前菜にメッツェパンネのアラビアータや
岸さん豚のグリルとお得なボリュームです。



<ANTIPASTO / 前菜>

- ・フルーツマトとブラータチーズのカプレーゼ
- ・生ハムとフルーツ
- ・ルッコラとマッシュルームのサラダ
- ・かもめの彩り野菜のサラダ
- ・本日のシェフのおまかせ前菜盛り合わせ

本日のシェフのおまかせ前菜



- ¥2,160 税込
- ¥1,944 税込
- ¥1,512 税込
- ¥1,188 税込
- ¥2,592 税込

<PRIMO PIATTO / パスタ>

- ・スパゲッティ アラビアータ
- ・スパゲッティ カラスミとイチジクのアーリオオーリオ
- ・スパゲッティ トリュフのソース
- ・自家製タリアテッレ 天使エビとズッキーニ ルッコラのソース
- ・自家製ニョッキ 4種のチーズのクリームソース

- ¥1,512 税込
- ¥1,944 税込
- ¥2,160 税込
- ¥1,944 税込
- ¥1,836 税込

<SECONDO PIATTO / メイン>

- ・骨付き仔羊ロースのグリル
- ・岸さん豚ロースのグリル
- ・岸さん豚ロースのミラノ風カツレツ
- ・美桜鶏のロースト ローズマリー風味

- ¥2,484 税込
- ¥2,268 税込
- ¥2,376 税込
- ¥2,376 税込

<店内でも安心してお食事をお楽しみいただけるよう、感染防止対策として下記を徹底しております>

- ・入口に消毒用エタノールを設置し、手指の消毒をお願いしております。
- ・サーモカメラでの検温で37度以上の発熱がある場合、ご来店をご遠慮いただいております。
- ・ご来店時にはトイレでのうがいと手洗いをお願いしております。
- ・医療用/除菌空調機 (mediAir) と空気清浄機能付オゾン発生器を24時間稼働させています。
- ・消毒用エタノールを使い、ドアノブやカウンター、テーブル、椅子の持ち手など、お客様が手に触れる箇所は頻繁に店舗内の拭き掃除をしています。
- ・店舗入口ドアを開け、空気の流れを確保しています。
- ・入店者の人数を限らせていただいております。
- ・お客様同士の距離を1m以上開けてお座りいただいております。
- ・お客様が席を立たれた後は、店舗ルールによる除菌をした後、次のお客様をお迎えします。
- ・清掃時に使用した、ポリエチレン手袋は、その都度破棄しています。
- ・お皿やかトラリ、グラス類もアルコール消毒をしています。
- ・毎朝、スタッフの検温と体調確認を行い、感染予防対策に努めております。
- ・接客時はマスクとゴム手袋着用でのサービスを徹底しています。

感染防止徹底宣言



東京都