

サントフエゴ
SANTO FUEGO

TAKE OUT MENU

限定 TAKE OUT & 出前サービス



テイクアウト
できます



駅から徒歩

10分圏内の方
出前します

時間指定の
予約もできます

☎で直接オーダー

042-703-4118

出前、takeout営業時間

11:30-14:30

17:00-21:00

テイクアウト、出前を始めました
出前は1000円以上でお願いします
ピцца以外のメニューも対応させていただきます
しかも、今ならお持ち帰りの方
1000円以上の方限定で



お子様マルゲリータ 一枚サービス

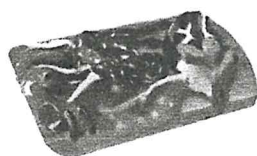
ご利用のお客様はお申し付けください



TAPAS

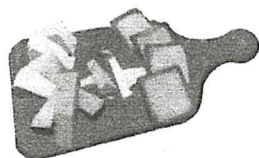
Homemade Pickles 青木農園野菜のピクルス 500	Marinated Olives オリーブマリネ 500	Potato Salad ポテトサラダ 500
Bruschetta with Fruits Tomatoes 600 フルーツトマトのブルスケッタ		Fried Mozzarella モッツアレラフライ 600
"Koufuku" Pork Sausage 香福豚のソーセージ 650	Callos カジョス[スペイン風モツ煮込み] 650	White Chicken Liver Pate 650 白レバーのパテ
Octopus and Celery Cebiche 650 タコとセロリのセビーチェ	Smoked Salmon スモークサーモン 650	Bacon and Potato Cheese Gratin 650 ベーコンとジャガイモのチーズグラタン
Truffle Flavored Fried Potato 650 トリュフ香るポテトフライ	Lamb Confit ラム肉のコンフィー 650	Tomato Simmered Octopus 650 イダコのトマト煮
Buffalo Chicken Wing 750 バッファローチキンウイング	Shrimp and Broccoli Ajilo 750 海老とブロッコリーのアヒージョ	Whitebait and Mushroom Ajilo 750 湘南しらすとキノコのアヒージョ

APPETIZER



Ham Platter [3kinds]
ハム・プラッター 3種盛り合わせ
1200

Steamed Clams and Musseles
アサリとムール貝の白ワイン蒸し
950



Cheese Platter [3kinds]
チーズ・プラッター 3種盛り合わせ
1500

Grilled Beef Tanguie
牛タンのグリル
1250



VEGETABLES

Chinese Cabagge Caesar Salad
白菜のシーザーサラダ 900

Caprese
ブラータとフルーツトマトのカプレーゼ 1200

Green Salad
グリーンサラダ 800

Bagna Cauda
青木農園野菜のバーニャカウダ 1250

BREAD

前菜やパスタと
ご一緒にどうぞ。

Plain Bread [2p] 200
焼き立てパン

Garlic Toast 300
ガーリックトースト



PIZZA 10inch [27cm]

ROSSO トマトソースベース

BIANCO チーズベース

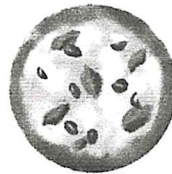


Marinara

マリナーラ

トマトソース、チェリートマト、オレガノ、ニンニク、バジル

1050



Reggina

レジーナ

モッツアレラチーズ、スモークチーズ、バジル、オレガノ、カラフルトマト、グラナチーズ

1200



Margherita

マルゲリータ

トマトソース、モッツアレラ、バジル、グラナチーズ

1300



Zucchini

ズッキーニ

モッツアレラ、ハム、ドライトマト、ズッキーニ、リコッタチーズ、グラナチーズ

1500



Friarielli a Salisiccha

フリリエッリ

トマトソース、モッツアレラ、自家製ソーセージ、フリリエッリ、グラナチーズ

1400

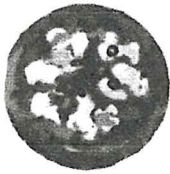


Bambino

バンビーノ

モッツアレラ、リコッタチーズ、ハム、ヤングコーン、じゃがいも、グラナチーズ

1500



Romana

ローマーナ

トマトソース、モッツアレラ、アンチョビ、オレガノ、ブラックオリーブ、グラナチーズ

1400



Mela

リンゴのゴルゴンゾーラ

モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、リンゴ、グラナチーズ

1500



Cicenielli

湘南しらすのチチニエッリ

トマトソース、湘南しらす、ニンニク、オレガノ、バジル

1400

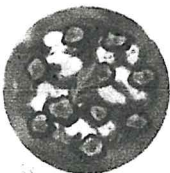


Genovese

レンコンのジェノベーゼ

モッツアレラ、バジルペースト、レンコン、ベーコン、グラナチーズ

1500



Melanzane

ナスのメランツァーネ

トマトソース、モッツアレラ、ナス、ニンニク、アンチョビ、オレガノ、バジル、グラナチーズ

1500

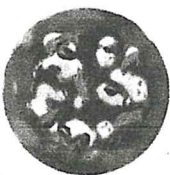


Ortolana

三浦野菜のオルトラーナ

モッツアレラ、畑の色々野菜、グラナチーズ

1600



Margherita Extra

マルゲリータ エクストラ

トマトソース、イタリア産水牛のモッツアレラ、バジル、チェリートマト、グラナチーズ

1600



Funghi

マッシュルームのフンギ

モッツアレラ、スモークチーズ、マッシュルーム、半熟玉子、トリュフオイル、グラナチーズ

1600

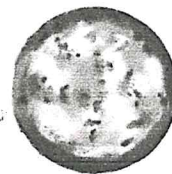


Prosciutto e Rucicola

生ハムとルッコラ

トマトソース、オレガノ、グラナチーズ、ルッコラ、生ハム、フレッシュモッツアレラ、チェリートマト

1700



Quattro Formaggi

クアトロフォルマッジ

モッツアレラ、タレッジオ、ゴルゴンゾーラ、グラナチーズ

1700

MAIN DISH

Sauteed Chicken Legs
骨付きチキンのディアボラ

1500

Lamb Chop
ラムチョップ

1800


Roasted Duck
鴨のロースト


1650


Grilled "Yamayuri" Pork
やまゆりポークのグリル


1700

PASTA

 スパゲッティーニ
シンプルなたマトソース
によく合います。

 リングイネ
麺が楕円形なのでソース
がうまくのります。

 フィットチーネ
麺が幅広いのでコクの
あるソースが合います。


 ペンネ
筒状のパスタでソースが
絡みやすくなっています。

 Tomato Sauce
ポモドーロ

950

 Genovese with Vegetable and Salsiccia
青木農園野菜とサルシッチャのジェノベーゼ


1300

 Peperoncino with Whitebait
湘南しらすと青のりのペペロンチーノ

1100

 Fettuccine Carbonara
トリュフ香るマッシュルームのカルボナーラ

1400

 Arrabbiata with Eggplant
ナスとチェリートマトのアラビアータ

1100

 Fettuccine Tomato Cream Blue Crab
渡り蟹のトマトクリーム

1450

 Vongole Bianco
ボンゴレビアンコ

1200

 Linguine Pescatora
ペスカトーレ

1600

DESSERT



"Sagamikko" Pudding
さがみっこプリン

550



Gateau Chocolat
ガトーショコラ

600



Crema Catalana of Nuts
ピーナッツのクレマカタラーナ

550



New York Cheese Cake
ニューヨークチーズケーキ

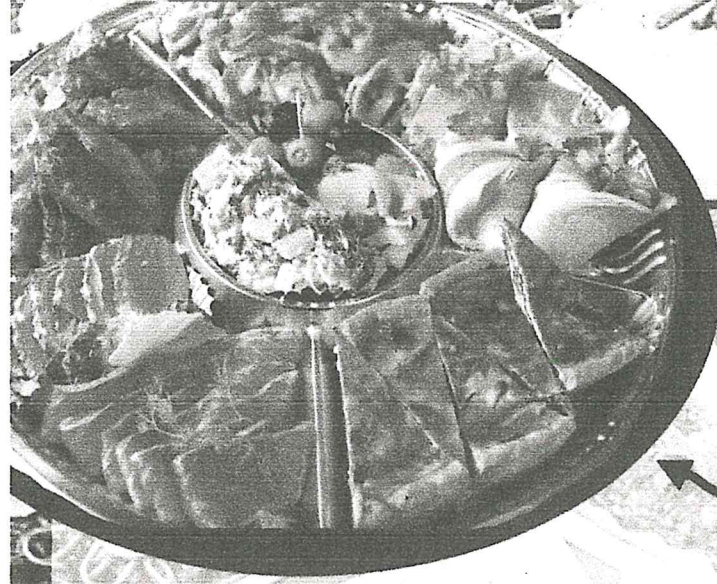
600



Classic Tiramisu
クラシックティラミス

550

All prices listed are tax excluded. 10% tax will be added to the total. We kindly ask you for an addition ¥350/person as a table charge.
表示価格はすべて税抜き価格です。別途、消費税として10%頂戴いたします。コペルト[席料]をお一人様350円頂戴しております。



12種類前菜盛り合わせ

1人前 ￥980
(2人前から承ります)

例 内容

これ全部入ってきます

- ・ 香福豚のテリーヌ
- ・ 生ハム3種盛り合わせ
- ・ スペイン風オムレツ
- ・ トリフポテトフライ
- ・ ワカサギのエスカベッシュ
- ・ タコのセビーチェ
- ・ 海老のガーリックソテー
- ・ 自家製ポテトサラダ
- ・ プロヴァンス風から揚げ
- ・ 鴨のロースト

1500円以上の出前を頼んでいただけのお客様にはコーラ(500ml)かウーロン茶(500ml)をどちらか一本サービスチケット

1500円以上の出前を頼んでいただけのお客様にはコーラ(500ml)かウーロン茶(500ml)をどちらか一本サービスチケット

1500円以上の出前を頼んでいただけのお客様にはコーラ(500ml)かウーロン茶(500ml)をどちらか一本サービスチケット

1500円以上の出前を頼んでいただけのお客様にはコーラ(500ml)かウーロン茶(500ml)をどちらか一本サービスチケット

1500円以上の出前を頼んでいただけのお客様にはコーラ(500ml)かウーロン茶(500ml)をどちらか一本サービスチケット

1500円以上の出前を頼んでいただけのお客様にはコーラ(500ml)かウーロン茶(500ml)をどちらか一本サービスチケット

1500円以上の出前を頼んでいただけのお客様にはコーラ(500ml)かウーロン茶(500ml)をどちらか一本サービスチケット

1500円以上の出前を頼んでいただけのお客様にはコーラ(500ml)かウーロン茶(500ml)をどちらか一本サービスチケット

1500円以上の出前を頼んでいただけのお客様にはコーラ(500ml)かウーロン茶(500ml)をどちらか一本サービスチケット

1500円以上の出前を頼んでいただけのお客様にはコーラ(500ml)かウーロン茶(500ml)をどちらか一本サービスチケット

- ・ 上記のサービス券は従業員がサービスの品と交換でハンコを押させていただきます。
- ・ 出前は現金のみのお支払いとさせていただきます
- ・ お届けまでに20~30分ほどお時間を頂きます。
- ・ 箱代として1箱100円頂いております

・・・・・・・・・・・・・・・・料理長からの手紙・・・・・・・・・・・・・・・・

この度は数あるお店の中から選んでいただきありがとうございます。ご自宅でのお食事に選ばれたことをうれしく思っております。もし、食べきれず残ってしまった場合、温めなおせば食べやすいかなーと思いその方法を書いてみました。ご参考までに試してください

注：容器は移し替えてください

香福豚のソーセージ	電子レンジ500wで15秒加熱
トリュフ香るポテトフライ	200℃に予熱したオーブントースターで1分30秒加熱
バッファローチキン	電子レンジ500wで15秒加熱
カジョス「スペイン風モツ煮込み」	電子レンジ500wで15秒加熱
海老とブロッコリーのアヒージョ パン付き	電子レンジ500wで15秒加熱
湘南しらすと茸のアヒージョ パン付き	電子レンジ500wで15秒加熱
モツアレラフライ	200℃に予熱したオーブントースターで1分30秒加熱
ベーコンとジャガイモのチーズグラタン	電子レンジ500wで15秒加熱
イダコのトマト煮込み	電子レンジ500wで15秒加熱
さがみっこオムレツ	電子レンジ500wで10秒加熱
アサリとムール貝の白ワイン蒸し	電子レンジ500wで15秒加熱

牛タンのグリル	200℃に予熱したオーブントースターで1分30秒加熱
やまゆりポークのグリル	200℃に予熱したオーブントースターで1分30秒加熱
骨付きチキンのディアボラ	200℃に予熱したオーブントースターで1分30秒加熱
鴨ロースト	200℃に予熱したオーブントースターで1分30秒加熱
骨付きラムのグリル	200℃に予熱したオーブントースターで1分30秒加熱

白菜のシーザーサラダ	電子レンジ500wで15秒加熱
農園野菜のバーニャカウダ	ソースのみ電子レンジ400wで15秒加熱

パン	200℃に予熱したオーブントースターで1分加熱
ガーリックトースト	200℃に予熱したオーブントースターで1分加熱

パスタ全般 電子レンジ500wで15秒加熱

ピザ全般 200℃に予熱したオーブントースターにクッキングシートを引いて
1分30秒加熱

あくまでも目安です・・・汗 料理長より