

保存版

# TAKE OUT

## レストラン自由軒おすすめの人気メニューをご自宅で!

※料理の写真は店内用の器に盛られた写真です。



□7) グリルチキン  
1,620円(8%税込)

若鶏のもも肉に小麦粉をまぶし、フライパンで色よく焼きまします。さらに、にんにく、醤油、焼酎などをブレンドした「特製にんにく酒」を加え、ジューシーに仕上げました。



□38) ビフテキ丼  
1,556円(8%税込)

先代オーナーシェフこだわりの特製タレに国産和牛を軽く付けこんで焼き上げたビフテキは、ご飯との相性抜群!玉ねぎと千切りキャベツの甘みとシャキシャキ感が絶妙。



□53) チキンプレート  
1,242円(8%税込)

グリルチキンとチキンカツ、ライス、サラダをワンプレートにしたボリューム満点の一品。ガーリック風味のジューシーチキンとサクサク揚げたチキンカツ、どちらも楽しめて大満足間違いなし!



□20) クリームコロquette  
1,037円(8%税込)

「近江町市場」で仕入れたカニ身入りのクリームコロquette。トロトロ自家製クリームとオリジナルパン粉でカリッと揚げました。特製トマトソースが味を引き締めてくれます。



□46) カツカレー (豚コース)  
1,458円(8%税込)

自由軒特製のカレーは、野菜をたっぷり使ったスープでじっくり煮込んだ昔ながらの洋食屋のカレーです。自家製パン粉を使ってサクッと揚げた豚コースのカツと半熟の目玉焼きをトッピング。



□29) カツサンドウィッチ  
1,512円(8%税込)

豚ロースの肩に近い脂の入った部分を使って揚げたカツをパンでサンドしました。脂の適度に入った部位を使うことにより、旨さと柔らかさを出した、洋食屋ならではの贅沢なカツサンドです。



□34) 海老コキール  
1,836円(8%税込)

コキールとは本来は貝殻を器にして焼いていたところからきた名前ですが自由軒では今も「コキール」と呼んでいます。なめらかなベシヤメルソースにこんがり焼けたチーズがカリッとうまい。



□45) 海老ライス  
846円(8%税込)

大振りの海老をご飯と炒めた、洋食屋らしいトマトケチャップ味の海老ライスです。トマトケチャップのほどよい酸味と海老の旨味が絶妙のコンビネーションが楽しめます。



□49) ハヤシライス  
778円(8%税込)

牛肉と玉ネギをサッと炒め、じっくり煮込んだ特製ドミグラスソースで仕上げました。玉ネギの甘みとパリッとした食感とソースがご飯とベストマッチ。不動の人気を誇る昔ながらのメニューです。



□48) オムライス  
810円(8%税込)

牛肉と豚肉を醤油ベースの甘辛ソースでじっくり煮込んだものをライスと炒め、薄焼き卵で包みます。ケチャップ味ではありませんが、お肉の旨味を感じられる他にはないオムライスです。



□9) タンシチュー  
1,944円(8%税込)

じっくり煮込んだトロリと柔らかな「タン」に、にんじんや絹さや等の彩りを添え、特製ドミグラスソースをブレンドしたシチューです。お箸でも切れるくらいに柔らかなタンはやみつきになります。



□25) メキシカンサラダ  
1,642円(8%税込)

ビーフステーキとボンレスハムを細切りにし、自家製マヨネーズで和えてからトッピング。自由軒オリジナルの手作り生ドレッシングをたっぷりかけてお召上がりください。



□54) ハーフ&ハーフ  
1,394円(8%税込)

「ハーフ&ハーフ」は名前のとおり、ハーフサイズのオムライスとハヤシライス、2つの味を楽しめるメニューです。添えられたクリームコロquetteも一つ一つ丁寧に作っています。



□55) プレートセット  
1,091円(8%税込)

自由軒名物のオムライスはちょっと少なめ食べきりサイズ。外はカリッ、中はとろりのクリームコロquetteと、サラダ付きのよくばりプレート。自由軒の人気ナンバーワンメニューです。



□56) ランチ  
1,869円(8%税込)

ディナーでも食べられますが、「ランチ」です。レストラン自由軒の定番4品、自家製ハンバーグ、ポークソテー、クリームコロquette、ベシヤメルソース海老フライの盛り合わせです。



□58) 自由軒弁当 (折代込み) 1,944円(8%税込)  
ハンバーグ、トンカツ、クリームコロquette、ナポリタン、目玉焼き、ライス、サラダ



□59) おすすめ盛り合わせ (折代込み) 3,024円(8%税込)  
グリルチキン、海老フライ、オムレツ、ミートボール、クリームコロquette、ナポリタン、サラダ



□60) 洋食屋の生ドレッシング  
540円(税込)  
[210ml]  
お店で使っている自家製ドレッシングを、そのままご家庭用にボトルに詰めました。

### [ご注意]

※テイクアウト容器ご利用の場合は、お料理代他、それぞれ「折代(54円)が必要」になります。  
※表示の金額はお持ち帰り用の消費税(8%)込みの金額です。店内飲食の場合は消費税10%になります。  
※「自由軒弁当」「おすすめ盛り合わせ」「自由軒オードブル」は折代込。

●ご注文はお電話にてお願いいたします。  
**Tel.076-252-1996**

※電話受付時間: 11:00~20:00 (21:00閉店)  
※ご希望のお引取り時間をお伝えください。  
※お引渡し時間: 30分~1時間後 (15:00~17:00は休憩)



www.jiyuken.jp

●上記のおすすめメニュー以外でも、自由軒の全メニューをホームページでご覧いただく事ができます。

明治42年創業 レストラン 自由軒  
金沢・東山1丁目6-6(ひがし茶屋街入口)  
Tel.076-252-1996

■定休日=毎週火曜日/毎月第3月曜日  
■営業時間=11:30~15:00/17:00~21:00

