

2022年4月～  
仕入価格高騰で  
内容改定



# TAKE OUT

注文を受けてから店内と同じ調理手順で作ります。

◆ 当日ご来店でのご注文の場合は、店内のオーダー混雑状況次第でお時間20分～いただく場合あり◆

## テイクアウト・家食に専門店のカレーが人気

津の田ミートが手掛ける…正統派本格欧風カレーのこだわり

黒毛和牛肉・野菜・果物と多数種のスパイスを  
合わせて作る「甘味・旨味・癖になる辛味」の三拍子  
を味わえる本格欧風甘辛熟成カレー。  
素材や配合だけでなく、「炒める・煮込む・寝かせる」  
工程にも拘っています。



黒毛和牛肉



香味野菜と果物



多数種のスパイス



熟成時間を要する

☎予約すれば、  
何時でも受け渡しOK

事前☎予約可

イベントや集まりに  
大好評随時受付中

団体様弁当対応可

テイクアウトは税込価格(袋は別途料金いただきます)

## 本格欧風カレー弁当

耐熱容器

大盛無料



一番人気

野菜が美味しい

たっぷり野菜 ¥1000



言わずと知れた名物カレー

ロースカツ ¥1080



数量  
限定



黒毛和牛肉を柔らかく煮込んだ絶品カレー

特選和牛ビーフ ¥1380

茨木店  
限定

EMIRU  
高槻店  
限定



チーズ別添え

津の田ソーセージチーズ  
¥1100



クラシック ¥800



津の田ミート自家製の大判和牛コロッケ

和牛コロッケと野菜 ¥1080



海老の旨みとコクと合わせたビスクカレー

海老ビスク ¥1300

茨木店  
限定

専門店の味で本格家カレー



耐熱  
容器

ルー単品 (1.5人前)

¥750

ルー単品 特選和牛肉入り

¥1280 (1.5人前)



オス  
スメ

耐熱  
容器

オリジナルソース付

和牛ビーフコロッケ

(2個入) ¥360

— 店内食でも人気のトッピング —

野菜を加えるとより美味しくなる



すべてのカレーにオススメ

本日野菜トッピング

¥110

TSUNODA CURRY

津の田ミートが手掛ける「お肉と野菜が美味しい」本格欧風カレー専門店