

TAKEOUT MENU

※画像はイメージです
※消費税8%、()内は税抜価格です



ももてなし家のテイクアウト♪ オーダーをいただいてから作るのでできたて！先にお電話でご注文いただくと、待たずにお渡しできます。

※混雑している時間帯は多少お時間をいただく場合がございます
※店内でお召し上がりのメニューとは内容が異なります



電話注文すると待ち時間…ナシっ！

プラスもう一品
栄養バランス
さらに◎♪

【岡山県産】
水耕野菜サラダ 100円 (93円)

お野菜もう一品はいかが？
※チキンライスはサラダ付

岡山



【岡山県産】
ミニパクチー(少量) +50円 (46円)

岡山 鳥取

大山産ハーブチキンの
海南チキンライス
〈岡山パクチー添え〉



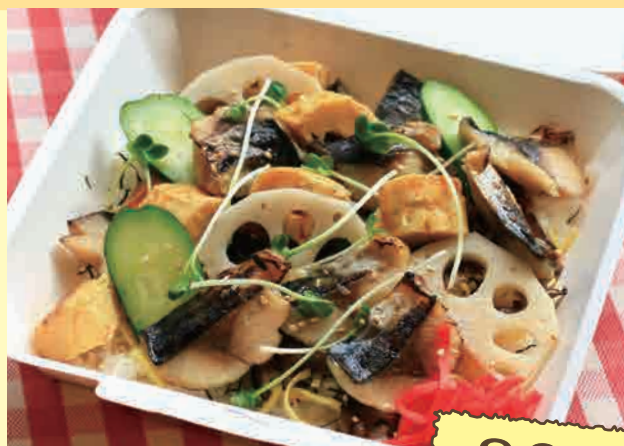
800円 (728円)

鳥取で育てられたやわらか鶏モモ肉と鶏出汁で炊いた旨味たっぷりごはんを別添えの甘辛2種類のタレでどうぞ。

※《岡山県産パクチー》添え (パクチー抜きもできます、スタッフ迄)

鳥取

鳥取県産『塩サバ』の
ももてなし家特製ちらし



800円 (728円)

鳥取東部・因幡地方の伝統食『塩サバ』。ふっくらとした身と、これぞサバ!といった味わいは手間暇かけて作られるからこそ。酢飯とあわせて贅沢にちらし寿司にしました♪

岡山

《ご当地グルメ》
ひるぜん風焼きそば



500円 (463円)

蒜山高原発祥のご当地焼きそば。濃厚な味噌ベースの甘辛特製ダレとたっぷり鶏モモ肉が味の決め手！病みつきになる美味しさです♪

岡山

《ご当地グルメ》
日生のカキオコ



700円 (649円)

岡山県備前市日生(ひなせ)地区のご当地グルメ。プリップリの牡蠣が入ったお好み焼き。ビールと合わせて食べたくなる自慢の逸品です。