



特製ブレンド味噌が決め手



テイクアウトの人気メニュー



厳選した黒毛和牛のハンバーグ



厳選した黒毛和牛のローストビーフ

2020年、2022年食ベログ洋食『百名店』に選ばれた、黒毛和牛一頭買いで有名な洋食屋「Revo」のスポットメニューである豚ロース味噌漬けは、太田創一オーナーシェフが考案した「Revo」特製ブレンド味噌を使用して仕上げました。こんがり焼き上がった香ばしい匂いが広がり、簡単に噛み切れるほどやわらかく、噛めば噛むほど、程よい豚肉の甘みが口の中に広がります。



1. 三元豚ロース味噌漬け

申込番号 6637-50

税込 5,400 円 (本体価格 5,000円)

80g×5枚／賞味期限：冷凍60日／【小麦】
※冷凍便にてお届け



2. 黒毛和牛メンチカツ

申込番号 6638-50

税込 5,400 円 (本体価格 5,000円)

85g×10個／賞味期限：冷凍60日／【小麦・卵】
※冷凍便にてお届け

大阪に3店舗お店を構える黒毛和牛一頭買いする洋食屋さん『Revo』のお店メニューの中でも来店のお客様を唸らせる、上質の黒毛和牛とこだわりの素材で作上げたハンバーグ。使用する牛肉はオーナーの目利きによる厳選のA4、A5黒毛和牛のみ!! ボリュームたっぷり1袋200g。



3. 名物黒バーグR

申込番号 6639-80

税込 8,640 円 (本体価格 8,000円)

200g×4／賞味期限：冷凍60日／
【小麦・乳成分・卵】
※冷凍便にてお届け

大阪に3店舗お店を構える黒毛和牛一頭買いする洋食屋さん『Revo』の名物ローストビーフ。来店のお客様を唸らせるローストビーフはオーナーシェフが厳選した上質の黒毛和牛とこだわりの素材で作上げた逸品。牛肉はオーナーの目利きによる厳選のA4、A5黒毛和牛のみ!!



4. 黒毛和牛ローストビーフ

申込番号 6640-70

税込 7,560 円 (本体価格 7,000円)

ローストビーフ200g(ソース付)／
賞味期限：冷凍60日／【小麦・乳成分】
※冷凍便にてお届け



ソースにこだわりのハンバーグ



丸ごと牛タンシチュー



2種類の部位を2種類のソースで



黒毛和牛のとろけるローストビーフ

ローストビーフで全国ご当地グルメコンテスト大阪代表として全国1位のノドココ清水シェフ監修の黒毛和牛をベースにしたハンバーグをこだわりデミグラスソースでいただきます。じっくり炒めた玉葱や牛骨からとった出汁をベースに作るため、ねっとり濃厚な美味しさをお楽しみいただけます。



1. 黒毛和牛入煮込みハンバーグ

申込番号 6641-50

税込 5,400 円 (本体価格 5,000円)

280g(固形量90g×2・ソース100g)×3袋／
賞味期限：冷凍60日／【小麦・乳成分・卵】
※冷凍便にてお届け

ローストビーフでベストお取り寄せ大賞殿堂入りを果たした「ノド・ココ 清水シェフ」がプロデュースする『国産牛ローストビーフ』のロースとバラの食べ比べセット。シェフ自慢の2種類のソースでお楽しみください。



3. 国産牛ローストビーフ ロース・バラ食べ比べ

申込番号 6643-80

税込 8,640 円 (本体価格 8,000円)

ローストビーフ(ロース・バラ各200g)400g
(熟成ローストビーフソース・玉ねぎわさび
ソース付)／賞味期限：冷凍60日／【小麦】
※冷凍便にてお届け

ローストビーフで全国ご当地グルメコンテスト大阪代表として全国1位のノドココ清水シェフの創作フレンチ自信作、とろける牛タンシチュー。牛タンを通常の輪切りではなく、大胆に縦にカットして4時間煮込んで専用ソースをなじませた逸品。



2. まるごと牛タンシチュー

申込番号 6642-70

税込 7,560 円 (本体価格 7,000円)

220g×2／賞味期限：冷凍60日／【小麦・乳成分】
※冷凍便にてお届け

黒毛和牛ローストビーフでベストお取り寄せ大賞殿堂入りを果たした「ノドココ 清水シェフ」がプロデュースする『黒毛和牛A4ランクロースのローストビーフ』。メディアなどでも絶賛されたノドココのプレシャス商品。シェフ自慢の2種類のソースでお楽しみください。



4. 黒毛和牛ローストビーフ(A4ランク)

申込番号 6644-100

税込 10,800 円 (本体価格 10,000円)

ローストビーフ(ロース)300g(熟成ロースト
ビーフソース・玉ねぎわさびソース付)／賞味期
限：冷凍60日／【小麦】
※冷凍便にてお届け