



お持ち帰りできます



ディナーメニュー 水～日 ご予約時間 10:30～ お引き取り時間 12:00～20:00

アラカルトメニュー

トリュフのお料理

T1	● トリュフのスクランブルエッグ	¥3,000
T2	● トリュフのリゾット	¥3,600
T3	● トリュフピザ	¥4,000
T4	● トリュフパスタ	¥4,000
T5	● 牛フィレ肉とフォアグラのステーキ トリュフのソース	¥6,500

お魚のお料理

M1	● 鮮魚のカルパッチョ	¥1,800
M2	● 鮮魚のポワレ	¥2,000
M3	● 活ホタテのポワレとポルチーニ茸のソテー	¥2,600
M4	● ブルターニュ オマールブルーのヴァプール	¥6,000
M5	● 活オマール海老のまるごと1匹ロースト マンゴーソース	¥6,000

お肉のお料理

M6	● 鴨胸肉のロースト マディラソース	¥4,000
M7	● 特選国産牛のローストビーフ	¥3,000
M8	● シェフ厳選豚肩ロース肉のロースト	¥2,500
M9	● シェフおすすめステーキ マレーシアSiewさんの黒コショウで食べる 黒毛和牛ランプ肉のステーキ(160g)	¥5,800
T5	● 牛フィレ肉とフォアグラのステーキ トリュフのソース	¥6,500
M10	● 国産牛フィレ肉のステーキ(180g)	¥5,000

デザート

D1	● テリーヌショコラ	¥1,000
D2	● 本日のデザート	お問合せください

オードブル

H1	● 生ハムとサラミのてんこ盛り	¥1,200
H2	● 日向牧場のモッツアレラとトマトのカプレーゼ	¥800
H3	● 自家製オリーブマリネ	¥400
H4	● 季節野菜のピクルス	¥400
H5	● 岩手 白金豚の自家製 田舎風パテ	¥1,200
H6	● 豚足と豚耳のジュレ寄せ ～テート・ド・フロマージュ～	¥1,200
H7	● お野菜のスープ	¥500
H8	● きこのオムレツ ポルチーニのソース	¥1,200
H9	● シェフの気まぐれサラダ	¥1,200
H10	● 季節のフレッシュお野菜 バーニャカウダ仕立て	¥1,500

パスタ

S1	● 吉田牧場のカチョカヴァロたっぷりの ルッコラとトマトソースのパスタ	¥1,800
S2	● 活オマール海老のクリームパスタ	¥2,000
S3	● ゴルゴンゾーラチーズのパンネ	¥1,800
S4	● 季節限定素材の本日のパスタ	¥2,000～
T4	● トリュフパスタ	¥4,000

ピザ

S5	● 5種のチーズピザ	¥1,800
S6	● マルゲリータピザ	お問合せください ¥1,800
T3	● トリュフのピザ	¥4,000

パン

S7	● ガーリックトースト	¥400
S8	● パリゴさんのバケット	¥200

コースメニュー

- C1 <おひとり様 ¥8,000> 旬の食材を贅沢に使用した季節のコース
- C2 <おひとり様 ¥12,000> オマール海老・ロッシーニが入った贅沢なコース

コース
詳細➡



※混雑状況によりお受けできない場合がございます。 ※容器代(お料理1つにつき) ¥100 ※表示価格は税抜きです。

いつでも OK お弁当 (12:00～20:00)

○日替わり弁当

日替わりメイン、
サラダ、付け合わせ、
ライス(大盛+100円)

¥900



○ミスジ牛ステーキ弁当

ミスジ牛ステーキ、
サラダ、付け合わせ、
ライス(大盛+100円)

¥1,580



○エゾ鹿のカレー弁当

カレールー200g
付け合わせ
ライス(大盛+100円)

¥900



電話注文
承ります

Wassy's Dining Souple 大阪市天王寺区六万町5-13Wビル3F

06-6774-9000

ウーバーイーツ
始めました

Uber
Eats





お持ち帰り できます

ランチメニュー 水～日 ご予約時間 10:30～ お引き取り時間 12:00～15:00

おすすめ <¥10,000>
トリュフづくしのランチコース

トリュフのスクランブルエッグ
トリュフのリゾット
「ロッシーニ」牛フィレ肉とフォアグラのステーキ
トリュフのソース
トリュフのデザート
パリゴさんのパン

<¥2,000> デジュネコース

契約農家より届くお野菜で仕上げたスープ
おすすめオードブル盛り合わせ
【メインのお料理】以下よりお選びください
①鮮魚のお料理
②お肉のお料理
③本日のスペシャルお肉料理(プラス1,500～)
本日のデザート
パリゴさんのパン



期間限定 <¥3,500>
鹿のスペシャルランチコース

契約農家より届くお野菜で仕上げたスープ
おすすめオードブル盛り合わせ
鹿肉のロースト
デザート
パリゴさんのパン

<¥5,000> セゾンコース

契約農家より届くお野菜で仕上げたスープ
おすすめオードブル盛り合わせ
シェフおすすめ鮮魚のポワレ
フランス産トリュフのリゾット
【メインのお料理】以下よりお選びください
①ブラックアンガス牛フィレ肉のソテー
②鴨胸肉のロースト
③牛肉の赤ワイン煮
④「ロッシーニ」牛フィレ肉とフォアグラのステーキ
トリュフのソース(プラス¥3,000)
季節のデザート
パリゴさんのパン

※混雑状況によりお受けできない場合がございます。
※容器代(お料理1つにつき) ¥100
※表示価格は税抜きです。

いつでも OK お弁当 (12:00～20:00)

○日替わり弁当

日替わりメイン、
サラダ、付け合わせ、
ライス(大盛+100円)

¥900



○ミスジ牛ステーキ弁当

ミスジ牛ステーキ、
サラダ、付け合わせ、
ライス(大盛+100円)

¥1,580



○エゾ鹿のカレー弁当

カレールー200g
付け合わせ
ライス(大盛+100円)

¥900



電話注文
承ります

Wassy's Dining Souple 大阪市天王寺区六万町5-13Wビル3F

06-6774-9000

Uber Eats
始めました

Uber
Eats

