



お持ち帰り／デリバリー



アラカルトメニュー

ご注文時間 水～日 10:30～

お引き取り時間 12:00～15:00 / 17:00～21:30

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
M11	● 本日のおすすめお肉	お問合せください

デザート

D1	● デリッシュショコラ	¥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口たっぷりの 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ペンネ	¥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
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

※混雑状況、地域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。

お弁当 水～日 ご注文時間 10:30～ お引き取り時間 12:00～15:00 / 17:00～21:30 (お弁当&カレーは10時から11:30お引き取りOK ※前日までの予約)

○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

○牛ステーキ弁当

牛ステーキ、
サラダ、付け合わせ、
ライス(大盛+100円)



¥1,580

○国産牛フィレ肉 ステーキ弁当

牛フィレ肉ステーキ、サラダ、
付け合わせ、ライス(大盛+100円)

¥3,500

前日まで
要予約

○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



テイクアウト・デリバリー電話 注文承ります

06-6774-9000

お料理に合わせて**ワイン**もご用意できます

Wassy's Dining Souple

大阪市天王寺区六万體町5-13Wビル3F

そのまま、お皿に盛りつければ お家でレストラン気分

～レストランの味をそのままご家庭で～



プレゼントにも
ぴったりです♪

1名様分から
テイクアウト OK

贅沢な
スペシャルコース
＜¥12,000＞



いち
おし 贅沢なスペシャルコース
＜¥12,000＞

MENU

- ・アミューズ～食前のお愉しみ～
- ・鮮魚のカルパッチョ
- ・テートド フロマージュ
- ・活ホタテ ソテー
- ・トリュフのリゾット
- ・活オマール海老のロースト
- ・「ロッシェニ」牛フィレ肉とフォアグラのステーキトリュフソース
- ・パリゴさんのパン
- ・本日のデザート

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。



テイクアウト／デリバリー



コースメニュー お引き取り時間 12:00～15:00 / 17:00～21:30

1名様分からテイクアウト OK

旬の食材を使用した季節のコース＜¥8,000＞

MENU

- ・アミューズ～食前のお愉しみ～
- ・鮮魚のカルパッチョ
- ・テートド フロマージュ
- ・活ホタテ ソテー
- ・鮮魚のポワレ
- ・トリュフのリゾット
- ・仔羊のロースト
- ・パリゴさんのパン ・本日のデザート

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

ランチタイム限定コース <お引き取り時間 12:00～15:00>

期間
限定 仔羊のスペシャルランチコース
＜¥3,500＞

- ・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
- ・仔羊のロースト
- ・デザート ・パリゴさんのパン

おす
すめ トリュフづくしのランチコース
＜¥10,000＞

- ・トリュフのスクランブルエッグ
- ・トリュフのリゾット
- ・「ロッシェニ」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

デジュネコース＜¥2,000＞

- ・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(+1,500～)
- ・本日のデザート
- ・パリゴさんのパン

数量
期間
限定 オマール海老のランチコース
＜¥3,500＞ ※3日前までの要予約
ご利用できる場合もござい
ます！お問合わせください。

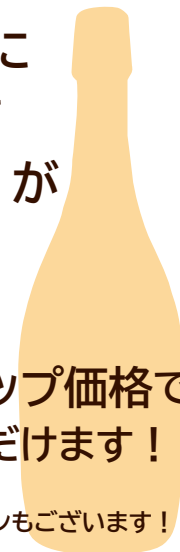
- ・契約農家より届くお野菜で仕上げたスープ
- ・おすすめオードブル盛り合わせ
- ・活オマール海老のロースト
- ・デザート
- ・パリゴさんのパン

セゾンコース＜¥5,000＞

- ・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本日の牛肉の一皿
 - ②鴨胸肉のロースト
 - ③牛肉の赤ワイン煮
 - ④仔羊のロースト
 - ⑤活オマール海老のロースト
- ・数量限定(プラス¥800)※3日前までの要予約
- ⑥「ロッシェニ」(+¥3,000)
牛フィレ肉とフォアグラのステーキ
トリュフのソース
- ・季節のデザート ・パリゴさんのパン

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

お料理に
合わせて
ソムリエが
選んだ
ワインを



ワインショップ価格で
ご購入いただけます！

ボトル・グラスワインもございます！

ぜったい
得する！ CLUB Wassy's

ポイントカードのご案内

ワインショップでもレストランでも

全店舗で 1ポイント=1円

5%還元
ポイント

お得な特典いっぱい！
ご入会・詳細は→



今だけ、初年度年会費無料！
＜年会費500円＞

デリバリーやっています！

【MKのタク配サービス】 ※大阪市内限定

※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。

テイクアウト・デリバリー
電話注文 承ります

06-6774-9000

Wassy's Dining Souple
大阪市天王寺区六万休町5-13Wビル3F