



お持ち帰り

お料理に合わせて
ワインもご用意できます



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	● 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

※メニューは一例です。
※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個から11:30お引き取りOK ※前日までの予約)

○ハンバーグ弁当

ハンバーグの
デミグラスソース、
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)

前日まで
要予約

¥3,500

○牛スジの カレー弁当

カレールー200g
付け合わせ
ライス(大盛+100円)



¥900

※画像はイメージです

お引き取り時間 水～日 12:00～15:00 / 17:00～21:30

電話注文
承ります

06-6774-9000

Wassy's Dining Souple 大阪市天王寺区六万體町5-13Wビル3F

年末年始のご案内

12/23(水)～27(日)は前日までの要予約

お引き取り時間 12:00～15:00
17:00～18:00

※12/28(月)～1/5(火)休み

注文状況により、お受けできない可能性もございます。ぜひお早めにご予約をお願いします。

～年末年始のご予約はお早めに～

注文状況により、お受けできない可能性もございます。ぜひお早めにご予約をお願いします。

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～

お集りに
プレゼントに
ぴったりです♪



テイクアウト

●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 >

メニュー <一例> ※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

- ・アミューズ～食前のお楽しみ～
- ・鮮魚のカルパッチョ
- ・テートド フロマーージュ
- ・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



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 >

メニュー <一例> ※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

- ・アミューズ～食前のお楽しみ～
- ・鮮魚のカルパッチョ
- ・テートド フロマーージュ
- ・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
- ・「ロッシーニ」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

●ランチタイム限定コース <お引き取り時間 12:00～15:00>

限定 お肉のスペシャルランチコース
< ¥3,500 >

- ・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【限定】鹿肉のロースト
- ②【限定】仔羊のロースト
- ③本日の牛肉の一皿
- ・本日のデザート
- ・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



デジュネコース < ¥2,000 >

- ・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

セゾンコース < ¥5,000 >

- ・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「ロッシーニ」(+¥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



※メニューは一例です。 ※容器代(お料理1つにつき)¥100
※表示価格は税抜きです。

お引き取り時間
水～日 12:00～15:00 / 17:00～21:30

年末年始のご案内

12/23(水)～27(日)は前日までの要予約

お引き取り時間 12:00～15:00
17:00～18:00

※12/28(月)～1/5(火)休み

注文状況により、お受けできない可能性もございます。ぜひお早めにご予約をお願いします。

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