



# 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** 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。

## 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	● 日向牧場のモッツァ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 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

### ○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



おすすめ!

### ○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

### ○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

テイクアウト 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

お引き取り時間 水～日

12:00～15:00(14:00 注文締切)

17:30～21:00(20:00 注文締切)

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。

# ～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 注文状況により、お受けできない可能性もございます。

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

お料理に  
合わせて  
ワインも  
ご用意できます



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 >

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

●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 >

- ・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



※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 (14:00 注文締切)  
17:30～21:00 (20:00 注文締切)

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