

～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～

プレゼントにも
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～食前のお愉しみ～
- ・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～食前のお愉しみ～
- ・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



※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。※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。

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體町5-13Wビル3F



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 白豚豚の自家製 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

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。

06-6774-9000

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