



1名様分からOK！宅配もお電話1本でご予約完了！

お持帰り & 宅配

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

トリュフのお料理

T-1	●トリュフのスクランブルエッグ	¥3,300
T-2	●トリュフのリゾット	¥3,960
T-3	●トリュフピザ	¥4,400
T-4	●トリュフパスタ	¥4,400
T-5	●牛フィレ肉とフォアグラのステーキ	¥7,150
	トリュフのソース	

お魚のお料理

M-1	●鮮魚のカルパッチョ	¥1,980
M-2	●鮮魚のポワレ	¥2,200
M-3	●活ホタテのポワレとポルチーニ茸のソテー	¥2,860
M-4	●ブルターニュ オマールブルーのヴァプール	¥6,600
M-5	●活オマール海老のまるごと 1匹ロースト	¥6,600
	マンゴーソース	

お肉のお料理

M-6	●鴨胸肉のロースト マディラソース	¥4,400
M-7	●特選国産牛のローストビーフ	¥3,300
M-8	●シェフ厳選豚肩ロース肉のロースト	¥2,750
M-9	●シェフおすすめステーキ	¥6,380
	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)	
T-5	●牛フィレ肉とフォアグラのステーキ	¥7,150
	トリュフのソース	
M-10	●国産牛フィレ肉のステーキ(180g)	¥5,500
M-11	●本日のおすすめお肉	お問い合わせください

デザート

D-1	●テリーヌショコラ	¥1,100
D-2	●本日のデザート	お問い合わせください

宅配＝配送料 大阪市 2,000円～ / 表示価格は税込です。
オードブル

H-1	●生ハムとサラミのてんこ盛り	¥1,320
H-2	●日向牧場のモッツアレラと トマトのカプレーゼ	¥880
H-3	●自家製オリーブマリネ	¥440
H-4	●季節野菜のピクルス	¥440
H-5	●岩手 白金豚の自家製 田舎風パテ	¥1,320
H-6	●豚足と豚耳のジュレ寄せ ～テート・ド・フロマーージュ～	¥1,320
H-7	●お野菜のスープ	¥550
H-8	●きのこのオムレツ ポルチーニのソース	¥1,320
H-9	●シェフの気まぐれサラダ	¥1,320
H-10	●季節のフレッシュお野菜	¥1,650

パスタ

S-1	●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	¥1,980
S-2	●活オマール海老のクリームパスタ	¥2,200
S-3	●ゴルゴンゾーラチーズのペンネ	¥1,980
S-4	●季節限定素材の本日のパスタ	¥2,000～
T-4	●トリュフパスタ	¥4,400

ピザ

T-3	●トリュフのピザ	¥4,400
-----	----------	--------

パン

S-7	●ガーリックトースト	¥440
S-8	●パリゴさんのバケット	¥220

注文状況により、お受けできない可能性もございます

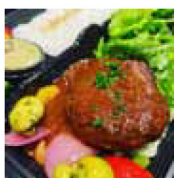
お弁当

前日まで要予約

○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+110円)

¥990



○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+110円)

¥1,738



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+110円)

¥3,850

○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+110円)

¥990



※画像はイメージです

～お早目のご予約をご協力お願いします。～

ご予約
ご注文

06-6774-9000

スーパール四天王寺本店 大阪市天王寺区六万體町5-13Wビル3F



1名様分からOK！デリバリーもお電話1本でご予約完了！

テイクアウト & デリバリー

※配送料 大阪市 2,000円～

スーパール四天王寺本店 大阪市天王寺区六万町5-13Wビル3F

ご予約
ご注文

06-6774-9000

～お早めのご予約をご協力お願いします～

レストランの味をそのままご家庭で お家でレストラン気分

プレゼントにも
ぴったりです♪



●コースメニュー

<¥8,800> 旬の食材を使用した 季節のコース

メニュー <一例>

- ・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
- ・仔羊のロースト
- ・パリオさんのパン
- ・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。

お料理に
合わせて
ワインも
ご用意できます



<¥13,200> 贅沢なスペシャルコース

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
- ・パリオさんのパン
- ・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>

人気 デジュネコース<¥3,850>

- ・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お魚・エビ・ホタテの一皿
 - ②鹿肉のロースト ③仔羊のロースト
 - ④牛フィレ肉のステーキ
 - ⑤牛肉の赤ワイン煮込み
- ・本日のデザート ・パリオさんのパン

おすすめ トリュフづくしのランチコース <¥11,000>

- ・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
- ・パリオさんのパン



平日限定ランチコース<¥2,200>

- ・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 鮮魚のポワレ
 - ② カナダボークのロースト
- ・本日のデザート
- ・パリオさんのパン

セゾンコース<¥5,500>

- ・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
- ・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鹿肉のロースト
 - ②仔羊のロースト ③牛フィレ肉のステーキ
 - ④牛肉の赤ワイン煮込み ⑤鴨胸肉のロースト
 - ⑥「ロッシーニ」(+¥3,300)
- 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
- ・パリオさんのパン



配送料 大阪市 2,000円～ / 表示価格は税込です。

※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。
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。

Wassy's Dining Souple