



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 トリュフのソース	¥7,150

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-5	●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	¥6,600

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-9	●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)	¥6,380
T-5	●牛フィレ肉とフォアグラのステーキ トリュフのソース	¥7,150
M-10	●国産牛フィレ肉のステーキ(180g)	¥5,500
M-12	●エゾ鹿のロースト ねずの実の香り	¥5,500
M-13	●牛バラ肉の赤ワイン煮込み	¥4,180

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

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

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-6	●豚足と豚耳のジュレ寄せ ～テート・ド・フロマージュ～	¥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 バーニャカウダ仕立て	¥1,650
H-11	●オードブル盛合わせ	¥1,320

・鮮魚のカルパッチョ
・サラダ
・オードブル3品

¥1,320



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	●【事前予約制】トリュフのピザ	¥4,400
-----	-----------------	--------

注文状況により、お受けできない可能性もございます

～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

スーブル四天王寺本店 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～

スープル四天王寺本店 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～食前のお楽しみ～
- ・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
- ・鮮魚のポワレ
- ・季節のメインのお料理
- ・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>

- ・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。

●ランチタイム限定コース <お引き取り時間 12:00～15:00>

定番 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
- ☆ お魚・エビ・ホタテの一皿
- ☆ 鹿肉のロースト
- ☆ 牛肉の赤ワイン煮込み
- ☆ 牛フィレ肉のステーキ(+¥550)
- 【デザート】以下☆よりお選びください
- ☆ ガトーショコラ ☆ 米粉のシフォンケーキ
- ・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
- ☆ 鮮魚のポワレ
- ☆ カナダボークのロースト
- 【デザート】以下☆よりお選びください
- ☆ ガトーショコラ ☆ 米粉のシフォンケーキ
- ・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
- ・シエ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
- ☆ 鹿肉のロースト ☆ 鴨胸肉のロースト
- ☆ 牛肉の赤ワイン煮込み ☆ 牛フィレ肉のステーキ
- ☆ 「ロッシェニ」(+¥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



※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。

配送料 大阪市 2,000円～ / 表示価格は税込です。

Wassy's Dining Souple