



お持ち帰りできます



アラカルトメニュー

ご予約時間 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ブール	¥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

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・フロマーージュ～	¥1,200
H7	● お野菜のスープ	¥500
H8	● きのこのオムレツ 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
S6	● マルゲリータピザ	お問合せください ¥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

※混雑状況によりお受けできない場合がございます。 ※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 ご予約時間 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)

○日替わり弁当

日替わりメイン、
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

○エゾ鹿の カレー弁当

カレールー200g
付け合わせ
ライス(大盛+100円)



¥900

電話注文
承ります

お料理に合わせて**ワイン**もご用意できます

06-6774-9000

Wassy's Dining Souple

大阪市天王寺区六万體町5-13Wビル3F

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～



父の日や
お祝いにも
ぴったりです♪

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 >



テイクアウト コース

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 >

MENU

- ・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
- ・鴨胸肉のロースト
- ・パリゴさんのパン
- ・本日のデザート ※メニューは一例です



贅沢なスペシャルコース
< ¥12,000 >

MENU

- ・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
- ・オマール海老のソテー
- ・「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 ※メニューは一例です

ランチタイム限定コース <お引き取り時間 12:00 ~ 15:00>

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

鹿のスペシャルランチコース
< ¥3,500 >

- ・契約農家より届く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
- ・鹿肉のロースト
- ・デザート
- ・パリゴさんのパン

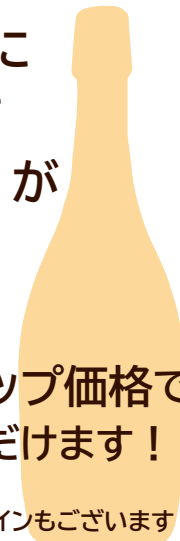
デジュネコース < ¥2,000 >

- ・契約農家より届く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 >

- ・契約農家より届く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ブラックアンガス牛フィレ肉のソテー
②鴨胸肉のロースト
③牛肉の赤ワイン煮
④「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

お料理に
合わせて
ソムリエが
選んだ
ワインを



ワインショップ価格で
ご購入いただけます!

ボトル・量り売りワインもごさいます!

ぜったい得する!
CLUB Wassy's

<年会費500円>

ポイントカードのご案内

ワインショップでもレストランでも
全店舗で **1ポイント=1円**

5%還元
ポイント

他にもお得な特典いっぱい!
詳しくはスタッフまで



※混雑状況によりお受けできない場合がございます。
※容器代(お料理1つにつき) ¥100
※表示価格は税抜きです。

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