



TAKE OUT メニュー



【メイン料理】

PLATS PRINCIPALES

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ <i>Beef Fillet, Foie Gras Steak</i>	2150(税込)
オマール海老のオープン焼き ~ハーブガーリックバター~ <i>Homard Lobster Roast</i>	2150(税込)
オマール海老 半身追加 <i>Homard Lobster half body added</i>	+1050(税込)
鴨もも肉のコンフィ <i>Duck Meat Confit</i>	1400(税込)
神戸ブランドボークのロースト アルロネーズ~黒ビール風味~ <i>Pork Roast</i> ※食材の一部にそば粉を使用しております。	1800(税込)
仔羊のナバラン~野菜とクスクス添え~ <i>Lamb Stew</i>	1800(税込)
骨付き仔羊のロースト~ハーブ香り立つ肉じゅソース~ <i>Lamb Roast</i>	2000(税込)
ブッフブルギニョン アマファッソン~牛タンのトロトロ赤ワイン煮~ <i>Beef Cheeks Braised in Red Wine</i>	2150(税込)
T-BONEステーキ (1kg) <i>T-BONE Steak</i>	4300(税込)

【パン】

PAIN

俺の Bakery 心斎橋直送の 美味しいパン <i>Bread</i>	400(税込)
---	---------

【おつまみ】

APEROS

俺の定番ポテトフライ~アンチョビマヨネーズ~ <i>Fried Potatoes</i>	600(税込)
瓶ごと一つ俺のキャビア <i>Caviar</i>	2700(税込)
おつまみ盛り合わせ (生ハム、ピクルス、オリーブマリネ) <i>Appetizer Assortment</i>	850(税込)

【冷前菜】

ENTRÉE FROIDE

シェフこだわりパテ・クルート <i>Pork, Chicken Meat, Liver Pate</i>	950(税込)
冷前菜盛り合わせ (ラクトゥイユのキャシュ、ロースハム、リエット、鶏レバーマリネ) <i>Appetizer Assortment</i>	1100(税込)

ボトルワイン テイクアウトできます



グランボー レゼルブ
カベルネ・メルロー
Cabernetsauvignon merlot

フルール・ド・シャルロット
シャルドネ
Fleur de charlotte

ミ・モスカテル
Mi moscatel

レディー・ジュリアナ・ロゼ
Lady Juliana rose sparkling

各¥1,500^{税込}