



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** 2150(税込)
Beef Fillet.Foie Gras Steak
- オマール海老のオープン焼き ~ハーブガーリックバター~** 2150(税込)
Homard Lobster Roast
- オマール海老 半身追加** +1050(税込)
Homard Lobster half body added
- 鴨もも肉のコンフィ** 1400(税込)
Duck Meat Confit
- 神戸ブランドポークのロースト アルロネーズ~黒ビール風味~** 1800(税込)
Pork Roast ※食材の一部にそば粉を使用しております。
- 骨付き仔羊のロースト ~ハーブ香り立つ肉じゅソース~** 2000(税込)
Lamb Roast
- 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~** 2150(税込)
Beef Cheeks Braised in Red Wine
- T-BONEステーキ (1kg)** 4300(税込)
T-BONE Steak

【パン】

PAIN

- 俺の Bakery 心齋橋直送の 美味しいパン** 400(税込)
Bread

【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~** 600(税込)
Fried Potatoes
- 瓶ごと一つ俺のキャビア** 2700(税込)
Caviar
- おつまみ盛り合わせ (生ハム、ピクルス、オリーブマリネ)** 850(税込)
Appetizer Assortment

【冷前菜】

ENTRÉE FROIDE

- シェフこだわりパテ・クルート** 950(税込)
Pork,Chicken Meat,Liver Pate

ボトルワイン テイクアウトできます



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

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

微発泡
白
甘口 Sweet
ミ・モスカテル
Mi moscatel

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

各¥1,500(税込)