



## 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<br><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~<br><i>Homard Lobster Roast</i>                 | 2150(税込)  |
| オマール海老 半身追加<br><i>Homard Lobster half body added</i>                       | +1050(税込) |
| 鴨もも肉のコンフィ<br><i>Duck Meat Confit</i>                                       | 1400(税込)  |
| 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~<br><i>Pork Roast</i>                         | 1800(税込)  |
| ※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~<br><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~<br><i>Beef Cheeks Braised in Red Wine</i> | 2150(税込)  |
| T-BONEステーキ (1kg)<br><i>T-BONE Steak</i>                                    | 4300(税込)  |

### 【パン】

#### PAIN

- |   |         |
|---|---------|
| 俺の Bakery 心齋橋直送の 美味しいパン<br><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~<br><i>Fried Potatoes</i>             | 600(税込)  |
| 瓶ごと一つ俺のキャビア<br><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)<br><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<br><i>Pork,Chicken Meat,Liver Pate</i> | 950(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<sup>税込</sup>