



# TAKE OUT メニュー



## 【メイン料理】

牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ <i>Beef Fillet.Foie Gras Steak</i>		2150(税込)
オマール海老丸ごと一尾ロースト ~自家製レモンコンフィの香り~ <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)
うさぎもも肉のロースト ~アルモリケーヌ風~ <i>Rabbit Roast</i>		1500(税込)
神戸ブランドポークのロースト ~新生姜のシャルキュティエール~ <i>Pork Roast</i>		1800(税込)
免疫力アップ 骨付き仔羊ロース肉 ~芳醇なスパイス~ <i>Lamb Roast</i>		2000(税込)
牛ミスジ肉のステーキ ~ストロガノフ仕立て~	200g	2000(税込)
<i>Tender Beef from around the Shoulder Steak</i>	400g	2700(税込)
塩麴のうまみ "T-BONE" 豪快ステーキ1kgサイズ <i>T-Bone Steak</i>		4300(税込)

## 【パン】

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

## 【おつまみ】

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)
リゾットのコロッケ <トリュフ・バジル・イカスミ> <i>Rice Croquette</i>		600(税込)
瓶ごと一つ俺のキャビア <i>Caviar</i>		2700(税込)

## 【リゾット】

トリュフのリゾット ~豆乳のまろやか仕上げ~ <i>Truffles.Parmesan Cheese Risotto</i>		850(税込)
フォアグラトッピング <i>with Foie Gras</i>		+550(税込)

## 【冷前菜】

前菜 BOX (フォアグラテリーヌ・生ハム・リエット・オリーブ・ピクルス) <i>Foie Gras Terrine · Uncooked Ham · Rillettes · Olives Marinated · Pickles</i>		1100(税込)
---	--	----------

## 【セットBOX】

セットBOX (ロッシェニ・ポテトフライ・前菜BOX) <i>Beef Fillet.Foie Gras Steak · Fried Potatoes · (Foie Gras Terrine/Uncooked Ham/Rillettes/Olives Marinated/Pickles)</i>		3500(税込)
--	--	----------

# 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)