



オマール海老の ロースト



牛フィレとフォアグラのロッシーニ

# TAKEOUT MENU

～自宅で俺のフレンチ～

店内で食べるよりもお得! テイクアウト用にボリュームアップしてます!  
自家製ピクルス ¥500

300gでボリューム大! おやつでも! おつまみでも!  
ポテトフライ アンチョビソース ¥500

サラダ、フォアグラテリーヌ、ピクルス、厚切りパテ、  
鴨胸肉のスマークの豪華盛り合わせ!  
オードブル盛り合わせ ¥1,980

店内で食べるよりもお得! テイクアウト用にボリュームアップしてます!  
ウニと海老とホタテのキッシュ ¥680

トリュフの香りがしっかり! お酒のお供にもピッタリです!  
トリュフ風味のニョッキグラタン ¥680

表面カリカリ! ジューシーな仕上がいです!  
フレンチの定番! 鴨もも肉のコンフィ ¥1,390

店内で食べるよりもお得! テイクアウト用にボリュームアップしてます!  
牛バラ肉のとろとろ赤ワイン煮込み ¥1,680

一尾丸ごと使った贅沢な一品! アメリカンソースでお召し上がり下さい!  
オマール海老のロースト ¥1,680

エシャロット、赤ワインを混ぜた濃厚バターを使用! シェフおすすめの一品!  
牛サーロインステーキ (250g) ¥1,780

俺シリーズの看板メニューをお家でも!  
フィレ200g、フォアグラ80gでボリューム満点!  
牛フィレとフォアグラのロッシーニ ¥2,180

※テイクアウトのメニューはすべて税込価格です。  
ご注文頂いてからお作りしますので、お時間を頂戴します。



トリュフ風味の  
ニョッキグラタン



鴨もも肉のコンフィ



牛バラ肉のとろとろ赤ワイン煮込み



牛サーロインステーキ(250g)