

／やっています／



おすすめテイクアウトメニュー



500円(税込540円)

**ドライマトと  
オリーブのマリネ**



700円(税込756円)

**パテ・ド・カンパーニュ  
(お肉のテリーヌ)**



700円(税込756円)

**俺のフレンチサラダ**



800円(税込864円)

**熟成 生ハム**



1000円(税込1080円)

**冷製ローストビーフ**



1600円(税込1728円)

**おまかせ前菜6種盛り**

※内容は入荷状況により変わります。  
写真は盛り付け例です。

※写真は盛り付け例です。食材の入荷により変更する事がございます。

／やっています／



おすすめテイクアウトメニュー



6000円(税込6480円)  
**丸ごと1瓶キャビア**



500円(税込540円)  
**3種のリゾットコロケ**  
**(िकासミ・トマト・トリュフ)**



600円(税込648円)  
**もっちりフォカッチャと**  
**ブルーチーズ**



600円(税込648円)  
**フレンチフライ**  
**～アンチョビマヨネーズ～**



600円(税込648円)  
**キッシュロレーヌ**  
**～ベーコンと玉ねぎのキッシュ～**



1200円(税込1296円)  
**本日のグラタン**  
**※内容は入荷状況により変わります。**  
**写真は盛り付け例です。**

※写真は盛り付け例です。食材の入荷により変更する事がございます。

／やっています／



おすすめテイクアウトメニュー



480円(税込518円)

**こだわり2種パン**

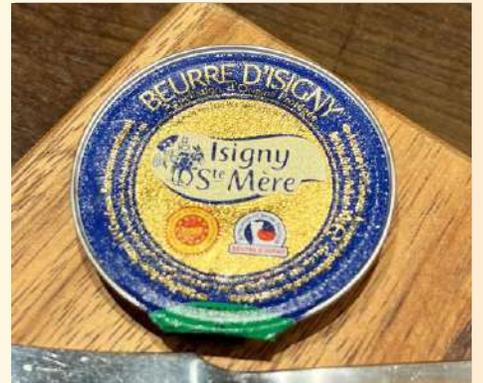
※内容は入荷状況により変わります。



1カット120円(税込129円)

**石窯バゲット(1カットから)**

※写真は2カットです。



200円(税込220円)

**フランス産バター**



5300円(税込5724円)

**オマール海老のロースト  
アメリカヌソース**



1700円(税込1836円)

**日替り本日鮮魚料理**  
※内容はスタッフにお尋ねください。



1300円(税込1408円)

**魚介のペスカトーレ**

※写真は盛付例です。食材の入荷により変更する事がございます。

／やっています／



おすすめテイクアウトメニュー



1800円(税込1944円)

**マダレ鴨のロースト(150g)**  
**ソース・ピガラード**



1700円(税込1836円)

**フランス産 豚肩ロース**  
**のロースト**



1800円(税込1944円)

**バベット(牛ハラミ)の**  
**シンプルステーキ**

付け合わせは変更になることがあります



2600円(税込2808円)

**豚肩ロースのプレゼ 香草バン粉焼き**  
**&**  
**牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ**  
(牛フィレ肉75g+フォアグラ25g)



2600円(税込2808円)

**鶏もも肉のフリキャセ(クリーム煮)**  
**&**  
**牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ**  
(牛フィレ肉75g+フォアグラ25g)



3000円(税込3240円)

**牛フィレ肉と**  
**フォアグラのロッシーニ**  
(牛フィレ150g+フォアグラ50g)

※写真は盛付例です。食材の入荷により変更する事がございます。