Take Out Menu *Autumn-Winter 2023*

caillouで提供させていただいているレストランメニューの中からテイクアウトで
お召しあがりいただけるお料理を厳選いたしました。ご自宅でお好みのシャンパーニュや
ワインと共に本格フランス料理を気軽にアラカルトでお楽しみくださいませ。

※写真は盛り付けの一例となります。

パテ・アン・クルート 90g ・・・ ¥1,200 (¥1,296)

Caillouの前菜のスペシャリテとしてオープン当初からご好評いただいている一品です。
伝統的なフランス料理の滋味深い味わいをご堪能ください。

※写真は盛り付けの一例となります。

スモークサーモン 70g・・・¥900 (¥972)

適度に脂の乗ったサーモンを香り高い燻製にしました。
ハーブや薬味をあしらったり、お好みのドレッシングを合わせたり、
ご家庭で様々なアレンジを楽しむことができます。

※写真は盛り付けの一例となります。

鶏もも肉のコンフィ 1本 ・・・￥1,000 (¥1080)

約90℃のラードの中でゆっくりと火を入れることで、ふっくらとした身に
仕上がっています。皮目をパリッと焼いてマスタードを添えるのが定番の
スタイルです。

※写真は盛り付けの一例となります。

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み 100g ・・・¥2,800 (¥3,024)

フレンチレストランの煮込み料理の代表的な存在。
これぞフランス料理という奥深い味わいを是非ご家庭でお楽しみください。

ミートソース 100g・・・¥800 (¥864)

赤ワインの深みを感じるミートソース。パスタやオムレツのソースとしてお召し上がりください。

仔羊肉の煮込み クミン風味 100g・・・¥2,000 (¥2,160)

クミンの香りが食欲をそそります。クセのない仔羊肉を使用しており、白・赤 どちらのワインとも抜群の相性です。

豚足 1本・・・¥900 (¥972)

香味野菜とともにコトコトと柔らかくなるまで煮込み、骨を取り除いた状態のものです。サラダ仕立てやパン粉焼きなど様々なアレンジを楽しめます。

フランスのお惣菜 ALL ¥500 (¥540)

●ラタトゥイユ

プロヴァンス地方を代表する郷土料理のひとつ。彩り野菜たっぷりで栄養満点です。

●レンズ豆のサラダ

オーベルニュ地方のピュイ産のレンズ豆をサラダ仕立てにしました。最高品質と称されるピュイ産のレンズ豆をお楽しみください。

●白いんげん豆のトマト煮込み

ホクホクとして甘味のある白いんげん豆を香味野菜とともにトマト煮込みにしました。お肉料理の付け合わせとして最適です。

●じゃがいものドフィノワ

フランス南東部ドフィネ地方の素朴な郷土料理です。お子様にも喜んでいただける味わいです。

caillou シェフ 安達 晃一 プロフィール

1979年12月5日生まれ 大阪府出身 趣味 サッカー

19才、学生時代にアルバイトしていたフランス料理店でフランス料理のソースの味の
奥深さに感銘を受け、大学卒業後、フランス料理への道を志す。
恵比寿ラ・タ－ブル・ドゥ・ジョエル・ロブション（2つ星）で 8年間勤務したのち、
2019年 日本橋兜町にオープンした アサヒナガストロノーム（ミシュランガイド東京2022、
2023にて2つ星を獲得）にてスーシェフを務める。

2022年11月に目黒区原町（西小山駅 徒歩1分）の場所に気軽に本格的な
フランス料理を楽しめるビストロ「caillou (カイユ)」をオープン。

テイクアウトのご予約は お電話または インスタのDMから承ります。
お受取り・販売は毎週 火～土曜日 11:00～14:00 となります。

ご注文TEL 03-6452-2985

アラカルトスタイルのフランス料理・ビストロ**「caillou」**
東京都目黒区原町1-7-9 1F 『西小山』駅 徒歩1分

テイクアウトご予約専用
インスタグラムQRコード