

Take Out Menu

caillouのレストランディナーメニューの中からテイクアウトでお召し上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 (¥1,080)

約90°C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。

NEW caillouオリジナルスパイスビーフカレー 180g・・・¥1,200 (¥1,296)

10種類以上のスパイスを使ったcaillou特製オリジナルカレーです。

NEW ブイヤベーススープ 200g・・・¥1,200 (¥1,296)

プロヴァンス地方マルセイユの名物料理。そのままスープとしてまたはお好みの魚介類と一緒にメインディッシュとしてお楽しみ下さい。

NEW トマトと野菜の冷製スープ "ガスパチョ" 150g・・・¥800 (¥864)

新鮮な夏野菜をたっぷり使った冷製スープ。栄養価も高く暑い夏にぴったりです。

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。

フランスのお惣菜 ALL ¥500 (¥540)

- **クスクスの冷たいサラダ "タブレ,"**
フランスの定番のお惣菜。
- **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。

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
Instagram QRコード

