

# TAKEOUT 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。  
品物は真空包装です(お惣菜を除く)。写真は盛り付けの一例です。

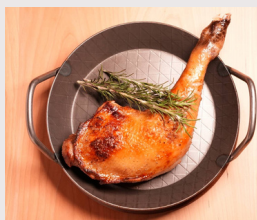


## パテ アン クルート90g ¥1,200(¥1,296)

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。



**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。



**鶏もも肉のコンフィ1本...¥1,000(¥1,080)**  
約90℃のラードの中でゆっくり火を入れることで、ふっくら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。



## 牛ホホ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濃厚でトロトロな塊肉の奥深い味わいをご堪能ください。

## 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、牛肉たっぷりのcaillou特製オリジナルカレーです。

## *New* トリッパのブイヨン煮込み 180g ...¥1,500(1,620)

ブイヨンで煮込んだ4種類のトリッパ。弾力ある食感と柔らかくとろけるような食感の両方が楽しめます。

## *New* ビーフ100%ハンバーグ フォンドヴォーとキノコのソース ...¥1,500(1,620)

ジューシーなハンバーグをフォンドヴォーベースのまろやかなコクのあるソースで仕上げました。

## パスタソース 1人前 ALL ¥800 (864)

### ●ミートソース

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もお召し上がりください。

### *New* ●ポモドーロ

アサリの出汁をベースにしたシンプルなトマトソース。いろいろなアレンジができます。

### *New* ●キノコクリーム

5種類のキノコをふんだんに使ったコクのあるクリームソース。魚料理、肉料理のソースにも。

## フランスのお惣菜 ALL ¥500 (540)

### *New* ●かぼちゃのマリネ赤ワインビネガー風味

かぼちゃの甘みと赤ワインビネガーの酸味と旨みが相性抜群です。

### *New* ●根セロリのレムラード

フランスデリカッセンの定番。根セロリを千切りにしてマヨネーズソースで和えました。

### ●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

最高品質のオーベルニュ地方のピュイ産レンズ豆をサラダ仕立てにしました。

### ●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。お子様にも喜んでいただける味わいです。

予告なくメニューが変更になることがあります。お電話・公式LINE・instagramよりご注文承ります。

caillou  
TAKE OUT

〒152-0011

東京都目黒区原町1丁目7-9 ドゥーエ西小山 1F

03-6452-2985

東急目黒線 西小山駅 徒歩1分

LINE



instagram



CAILLOU\_TAKEOUT