

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°C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。

New **caillouのじゃがいもコロッケ 1ケ ...¥600(648)**

コロッケの中にはトロトロの豚足がたっぷり。ご自宅で揚げてアツアツをお召し上がりいただけます。

New **豚のリエット100g ...¥800(864)**

豚肉3種類の部位を使い旨みを凝縮しました。そのままでも、バゲットに合わせても。

New **鶏レバーのコンフィ 100g ...¥900(972)**

低温でじっくりと火を通し、しっとりねっとりとした濃厚な味わい。サラダに乗せても。

New **オニオングラタンスープ150g ...¥800(864)**

飴色玉ねぎとブイヨンの優しい味わいです。パンとチーズを乗せるとオニオングラタンスープになります。

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。

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。

フランスのお惣菜 ALL ¥500 (540) パスタソース 1人前 ALL ¥800 (864)

●ラタトウイユ

プロヴァンス地方を代表する郷土料理。

●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のサラダ。

●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。

●ミートソース

赤ワインの深みを感じるミートソース。

●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。

●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。

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。