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。
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...¥1,200 (¥1,296)



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。

New **caillouのじゃがいもコロッケ　1ヶ　　...￥700**(756)
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。

季節のスープ　150g　...￥800(864)
スタッフにお尋ねください

New **仔羊肉のソーセージ　1ヶ　...￥900**(972)
仔羊の旨みとクミンの香りで後を引く深いコクと食べやすさの両方を楽しめる粗挽きソーセージ

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。

パスタソース　1人前　ALL ¥800　(864)

●ミートソース　●ポモドーロ　●キノコクリーム

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。
●**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。
●**白いんげん豆のトマト煮**　ホクホク甘味のある白いんげん豆のトマト煮込み。
●**ギリシャ風　野菜のピクルス“グレック”**　色々野菜のマリネ、そのままでも付け合わせにも。

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。