

Delivery



お店の味を、
おうちでも。

おまかせ料理をお届け。

1人前 2,500円～
(4名様から承ります)

メニューや地域は
可能な限りご対応致します。
お気軽にご相談下さいませ。

ご予約・お問い合わせ
TEL 028-678-8848

COULIS  **ROUGE**



※ 写真はイメージです

Take Out

お店の味を、
おうちでも。

真空パックで簡単調理。

その他メニューも追加予定！

ご予約・お問い合わせ

TEL 028-678-8848

*数に限りがございます。

COULIS ROUGE



ブーダン・ノワール

¥ 1, 1 0 0

豚の血のソーセージ。
バスク仕込みの味。



牡蠣のアヒージョ

¥ 1, 2 0 0

熱々を、是非パンと一緒に
お召し上がりください。



豚すね肉のポトフ

¥ 1, 3 8 0

長時間じっくり煮込んで
柔らかく仕上げた豚すね肉。
ほっこり温まります。



グリーンカレー

¥ 1, 1 0 0

野菜がごろっと入った、
ピリ辛でクリーミーな
グリーンカレー。



ピペラード

¥ 1, 3 8 0

バスク地方の家庭料理。
自家製ハムとトマトソースの
上に目玉焼きを載せれば
できあがり。

TAKE OUT



—— こだわりの自家製パンたち。(要予約)

フランス産や国産小麦粉を厳選し、
丁寧焼き上げています。
一部、カット販売もできます。

小麦粉の味がしっかりと感じられる、芳醇な香りのバゲット。

バゲット ¥550

発酵バターとミルクのリッチ感、トーストしてモチフワ、サクっと。

パン・ド・ミ ¥580

数種類のシリアル入りの香ばしいハードパン。チーズやワインと一緒に。

黒カンパーニュ ¥600

ほんのりとした甘みともっちり食感がやみつきの、当店人気No.1。

ゴマパン ¥980

—— パンやワインのお供に、パテシリーズ。

本場仕込みのシャルキュトリーをご自宅でも是非お楽しみ下さい。

鴨肉の濃厚さと熟成した旨味。

鴨のパテ ¥1360

生クリームでなめらかな舌触り。

鶏レバーのムース ¥1260

フランスのおばあちゃんの味。

豚肉のリエット ¥1160



—— コクがあるのに、ノンオイル。

黒ゴマをたっぷりと使用した、
無添加ノンオイルドレッシングで、
サラダを主役にしちゃいましょう。
クロゴマドレッシング 200ml ¥680



—— クーリルージュの贅沢スイーツ。

テレビや専門誌にも取り上げられた
逸品がテイクアウトできます。
ご自分へのご褒美に、大切な方へのギフトにも。

生チョコのように濃厚でありながら、ホロッと極上の口溶け。

当店自慢のガトーショコラ 1本 ¥2980 ハーフ ¥1680

3種のチーズを使用し、塩を利かせた焼きチーズケーキは、
まるでチーズそのもの。**シェフ渾身のチーズケーキ ¥480**

オレンジピールとチョコチップ入り。オレンジ風味のリキュールを
たっぷりとしみ込ませました。**ブランデーケーキ ¥420**

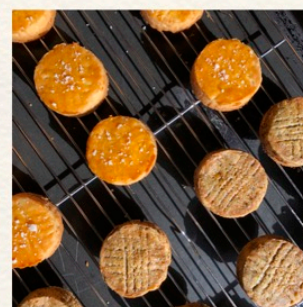
レンジで10秒程度温めるととろけるチョコレート。
冷やしたままでも美味しいです。**フォンダンショコラ ¥350**

発酵バターの風味を生かした焼菓子。

ガレットブルトヌ

<ゲランドの塩> ¥250

<紅茶> ¥280



ホロッと香ばしい **玄米クッキー ¥300**

大人のほろ苦 **コーヒークッキー ¥300**

* 価格は全て税込表示です。* 写真はイメージです。

