

俺のフレンチ 銀座コリドー街 へようこそ。

俺のシリーズでも屈指の人気シェフが織りなす
“本物”のフランス料理をお楽しみください。



＜シェフ 西村友一＞
神奈川県川崎市出身。
「ホテル西洋」で修業後、1998年に渡仏。
「Relais de la Poste」★★、「Jacques Maximin」★★、
「Le Cerf」★★、「Le Centenaire」★★などで経験を
積んだ実力派。

冷前菜 ENTRE FROIDE

- ★焼きクリームチーズの味噌漬け 580
- 彩り野菜のバーニャカウダ 680
- 俺んちのシーザーサラダ 680
- フォアグラのなめらかなテリーヌ仕立て 780
- 鮮魚のカルパッチョ 880
- ★生ウニのエスプーマ
オマール海老のジュレとキャビア 1280

温前菜 ENTRE CHAUDE

- ★本日のシェフのこだわりスープ 380
- 赤ナスのとろとろロースト 480
- ホタテ貝とポルチーニ茸の彩りキャベツ包み 680
- エスカルゴとキノコのパイ包み 980

おつまみ APPETIZER

- ★名物！淡路玉ねぎのグラタン 380
- 鶏白レバーのパテ ブリュレ仕立て 380
- フライドポテト 380
- 海の幸と野菜のマリネ 480
- ジャンボマッシュルームのブルギニョンバター 480
- 牛すじのトマト煮込み 580
- 生ハムとチョリソーの盛り合わせ 680

コリドーの人気メニューベスト8 !!



牛フィレとフォアグラのロッシェニ



生ウニのエスプーマオマール海老のジュ



数量限定！活オマール海老のスフレ仕立て



名物！淡路玉ねぎのグラタン



海老とずわい蟹のパートフィロ包み焼き



焼きクリームチーズの味噌漬け



わたり蟹のトマトリゾット



鶏白レバーのパテ ブリュレ仕立て

魚料理 POISSON

- 希少部位！マグロホホ肉のロースト
マスタードソース 980
- 名物！白身魚と海老のボンファミ 1480
- ★海老とずわい蟹のパートフィロ包み焼き
アメリカヌソース 1680
- ★数量限定！活オマール海老のスフレ仕立て 1980

肉料理 VIANDE

- 大山鶏 1/2 羽の猟師風 980
- 仔羊3種の調理法の盛り合わせ 1280
- ナカセイ
中勢以の熟成黒豚のグリエ 1580
- 鴨胸肉の低温ロースト 春の香り 1680
- ★牛フィレとフォアグラのロッシェニ 1980

リゾット RISOTTO

- ★わたり蟹のトマトリゾット 750
- ポルチーニ茸といろいろキノコのリゾット 880
- パルメザンチーズのトリュフ掛けリゾット 980

デザートは別メニューがございます。
スタッフにお声かけください。

お1人様につきチャージ¥600を頂戴しています。
料金はすべて税別です。

メゾンカイザーの美味しいパン 3種盛り¥380
+¥100でトリュフバター付き