

# 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。



## 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



わたり蟹のトマトリゾット



鶏白レバーのパテ プリュレ仕立て

## 冷前菜

本日のシェフのこだわりスープ 380

★ 焼きクリームチーズの味噌漬 580

彩り野菜のバーニャカウダ 780

俺んちのシーザーサラダ 780

トッピングトリュフ+300

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 1380

## 温前菜

赤ナスのとろとろロースト 480

トッピングトリュフ+300

ホタテ貝とポルチーニ茸の彩りキャベツ包み 680

NEW!

★ ホワイトアスパラガスと  
白ハマグリのナージュ仕立て 880

## おつまみ

フライドポテト 380

トッピングトリュフ+300

★ 名物！淡路玉ねぎのグラタン 480

トッピングトリュフ+300

鶏白レバーのパテ プリュレ仕立て 480

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オンバター 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 780

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

## 魚料理

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ム 1280

★ 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

大山鶏 1/2羽の猟師風 980

トッピングフォアグラ+780 トッピングトリュフ+300

仔羊3種の調理法の盛り合わせ 980

ナカセイ  
中勢以上の熟成黒豚のグリエ 1380

## 名物ロッシェニ！！

NEW!

NEW!

アンガス牛肩ロース 100%ハンバーグ  
とフォアグラのロッシェニ 1480

トッピングトリュフ+300 トッピングワンモアフォアグラ+780

牛ハラミとフォアグラのロッシェニ 1680

トッピングトリュフ+300 トッピングワンモアフォアグラ+780

★ 牛フィレとフォアグラのロッシェニ 1980

トッピングトリュフ+300 トッピングワンモアフォアグラ+780

## リゾット

★ わたり蟹のトマトリゾット 780

ポルチーニ茸といろいろキノコのリゾット 880

NEW!

フォアグラとパルメザンチーズの  
トリュフ掛けリゾット 1680

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。