

肉 & 魚 ~メインディッシュ~

MEAT & FISH DISHES

ミディアムレアに焼いた“フィレ肉”に、フレンチの代名詞“フォアグラ”を重ね、香り高い“トリュフ”を贅沢に使用した“ペリゲーソース”をたっぷり掛けた、まさに『俺のフレンチ』を代表する一品です!



牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ



オマール海老の丸ごと! ローストフレッシュトマトのラヴィゴットソース
フランボワーズの香り添え



鴨胸肉のロースト パイナップルのソース



丸ごとアワビのパン包み焼き



フランスブルターニュ産BBCポークのコンフィ
ピスタチオローストのパネ



豪快1kg!! Tボーンステーキ

おすすめ 牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ ¥1,980

Beef fillet steak and foie gras "ROSSINI"

数量限定 限定5食 豪快1kg!! Tボーンステーキ ¥3,980

T-bone steak (1kg)

おすすめ 鴨胸肉のローストパイナップルのソース ¥1,680

Roasted duck steak with Pineapple sauce

ASK! Iボーンステーキ (2kg) ¥7,980

I-bone steak (2kg!!)

おすすめ フランスブルターニュ産BBCポークのコンフィピスタチオローストのパネ ¥1,480

Ovenbaked Confit of pork rose

数量限定 **おすすめ** 限定5食 丸ごとアワビのパン包み焼き ¥1,980

Whole abalone bread wrapped ovenbake

おすすめ 博多地鶏のバスク風煮込みロックフォールとアンディーブのサラダ添え ¥1,280

Stewed chicken Basque-style

オマール海老の丸ごと! ローストフレッシュトマトのラヴィゴットソースフランボワーズの香り添え ¥1,980

Roasted whole lobster

本日のお魚料理 ¥1,280

Today's special fishes

おすすめ 一羽丸ごと! ウズラのロースト16穀米の詰め物 ¥1,180

Roasted whole quail

おすすめ ソースの美味しいお料理と一緒いかがですか? スタイルブレッドのパン bread (3P) ¥350 (コンプレノア・パンオレ・チャパタ)

おつまみ ～気軽に食べる一品～

SNACKS



トリュフ香る
なめらかポテトサラダ



生ハム盛り合わせ



牛スジのトマト煮込み



世界のチーズ
盛り合わせ(6種)



おすすめ

つぶ貝のガーリックソテーのパン包み
～エスカルゴバターのソース～

おすすめ **冷** トリュフ香るなめらかポテトサラダ ¥580
Potato espuma salad

冷 生ハム盛り合わせ ¥780
Assorted dried-cured hams

冷 オリーブ盛り合わせ ¥380
Marinated olives

ポテトフライ アンチョビマヨネーズ ¥380
French fries

おすすめ **温** 牛スジのトマト煮込み ¥580
Beef gristle stew

冷 世界のチーズ盛り合わせ(6種) ¥1,480
Assorted cheese

冷 原価出し! 瓶ごとキャビア(15g) ¥1,980
Whole bottle of caviar (15g)

おすすめ **おすすめ** つぶ貝のガーリックソテーのパン包み ¥580
～エスカルゴバターのソース～
Sauteed shellfishes in baked bread wrap

俺のフレンチ博多 からのご案内

- ◆お料理、お飲み物の価格はすべて『**税別表記**』です。◆お席での『**テーブル会計**』にご協力下さいませ。
- ◆ピークタイム、土日祝日等、混み合う時間帯は『**2時間制**』でご案内させていただく場合がございます。
- ◆ワンドリンクオーダーをお願いいたします。◆アレルギーをお持ちの方はお気軽にスタッフにお申し付け下さいませ。
- ◆一部のお料理は、写真と若干異なる場合がございます。予めご了承願います。
- ◆お席料(アミューズ代込)…平日ディナータイム&土日祝:500円(生演奏あり) ※平日ランチはいただいております。

前菜

～ テーブルを彩る一品～

APPETIZER

おすすめ 冷 パテドカンパーニュ ～田舎風お肉のパテ～ ¥580
Meat pate french country style

冷 俺んちサラダ ¥680
Large green salad

おすすめ 冷 夏野菜のテリーヌ仕立て タブナードを添えて ¥680
Vegetable aspic

冷 鮮魚のカルパッチョ ¥780
Fresh fish carpaccio

冷 季節のフルーツと生ハム
フレッシュチーズを添えて ¥780
Dried cure hams and fresh fruits

おすすめ 冷 鰻と冬瓜のコンソメゼリー寄せ ¥680
Sea eel and winter melon with consommé jelly

冷 自家製スモークサーモンのミキュイ
ラタトゥイユのアンサンブル ¥880
Smoked salmon

冷 冷製ローストビーフのサラダ仕立て ¥999
Cold roasted beef salad-style

おすすめ イイダコと夏野菜のアヒージョ ¥680
Spanish style garlic octopus and vegetables

ご一緒にバゲットはいかがですか? **バゲット Baguette** (3P) ¥280

丸ごとカマンベールチーズの
オーブン焼き ¥680
Oven baked Camembert cheese

数量限定 米なすと帆立のガトー仕立て ¥980
Sautéed scallop and vegetables

白桃とフォアグラのソテー ¥1,280
Sautéed foie gras and peach



パテドカンパーニュ
～田舎風お肉のパテ～



夏野菜のテリーヌ仕立て
タブナードを添えて



鰻と冬瓜のコンソメゼリー寄せ



イイダコと夏野菜のアヒージョ



米なすと帆立のガトー仕立て



白桃とフォアグラのソテー



ピッツァ

PIZZA

おすすめ トリュフ香るビスマルク ¥980
Special Bismarck (Truffle, Porchini, Eggs, Cheese)

マルゲリータ ¥580
Margherita (Tomato, Basil, Mozzarella)

クアトロフォルマッジ ¥680
Quattro Formaggio (4 Cheese Pizza)

本日のピッツァ ¥780
Today's Pizza

ハーフ&ハーフ ¥980
(マルゲリータ&クアトロフォルマッジ)
Half & half (Margherita & Quattro Formaggio)

トリュフ香るビスマルク



クアトロフォルマッジ



マルゲリータ

パスタ・リゾット

PASTA & RISOTTO

おすすめ 俺の名物!
ワタリガニのトマトクリームパスタ ¥880
Tomato Cream Spaghetti with Gazami Crab

冷 冷製カルボナーラ サマートリュフかけ ¥1,080
Cold carbonara with summer truffle

生ウニとヤリイカのペペロンチーノ ¥980
Peperoncino of sea urchin and squid

おすすめ フォアグラとトリュフのリゾット ¥1,080
Rissoto with foie gras and truffle

焼きアナゴの茶漬け風
柚子こしょうの香りフレンチスタイル ¥980
Fried rissoto with soup and grilled conger



俺の名物!
ワタリガニのトマトクリームパスタ



冷製カルボナーラ
サマートリュフかけ



生ウニとヤリイカのペペロンチーノ



フォアグラとトリュフのリゾット



焼きアナゴの茶漬け風
柚子こしょうの香り
フレンチスタイル



おすすめ

ピーチメルバ
ハーブ香るスープ仕立て



モンテリマール
フランボワーズとルビーチョコレートの
ケーキ ライチのソルベ添え



おすすめ

クレームダンジュ
パッションフルーツとマンゴーのソース



高級アルマニャック香るクレームブリュレ
焦がしバターと塩キャラメルのアイス添え



自家製アイスと
シャーベットの
3種盛り

至福のデザート

DESSERT

自家製アイスと
シャーベットの3種盛り **¥380**
Assorted icecream and sherbet

高級アルマニャック香るクレームブリュレ
焦がしバターと塩キャラメルのアイス添え **¥480**
Armagnac flavor cream brulee with caramel icecream

おすすめ
ピーチメルバ ハーブ香るスープ仕立て **¥480**
Peach melba

おすすめ
クレームダンジュ
パッションフルーツとマンゴーのソース **¥480**
Soft meringue cheese mousse with passion fruit sauce

モンテリマール
フランボワーズとルビーチョコレートの
ケーキ ライチのソルベ添え **¥480**
Gateau Montelimar - Cake with raspberry and ruby chocolate -

平日ランチ限定

デザートワゴン

DESSERT WAGON

お一人様 **¥680**

「俺のフレンチ」が誇るパティシエの、手作りデザートの数々☆
パティシエ自ら、目の前でお取り分けいたします。

お好きなだけ取り放題!!全種類でもOK!
※おかわりはできません

※平日ランチタイムは「デザートワゴン」「アイスとシャーベットの3種盛り」「クレームブリュレ」からお選び下さい。

食後のお飲み物

AFTER DRINKS

コーヒー
COFFEE

豆から挽いた1杯出しコーヒー
【ホット or アイス】 **¥280**
COFFEE [HOT / ICED]

食後酒
DIGESTIF

貴腐ワイン DESSERT WINE
~貴重な貴腐ブドウからできる極甘ロワイン~ **¥980**
マール MARC **¥980**

紅茶
TEA

アールグレイ【ホット or アイス】 **¥280**
EARL GREY TEA [HOT / ICED]

マロン・ド・パリ
【キャラメルフレーバーティー】 **¥280**
MARRON DE PARIS a(CARAMEL FLAVOR TEA)

オリエンタルバカンス
【ベリーフレーバーティー】 **¥280**
ORIENTARL VACANCE (BERRY FLAVOR TEA)

※記載の価格はすべて『税別表記』です。