



牛フィレ肉とフォアグラの
ロッシーニ ¥1,980

Beef Fillet, Foie Gras Steak

『俺のフレンチ』
創業以来不動の人気 No.1 メニュー

スペシャリテ S P E C C I A L I T E



丸ごと1尾! オマール海老のロースト
～選べる2種のソース～ ¥1,980
【アメリカヌソース or オリエンタルマヨネーズソース】

Homard Lobster, Sauce Américaine Roast

オマール海老を惜しげもなく
一尾使った大人気メニュー



牛ハラミ肉カイノミのステーキ
西洋わさびのソース



うずらの詰め物ロースト
マジョラムの香り

メイン料理

PLATS PRINCIPALES

Duck Meat Confit

フランスの定番料理シリーズ
鴨もも肉のコンフィ

¥980



フランスの定番料理シリーズ
鴨もも肉のコンフィ

Rabbit Stew

フランスの定番料理シリーズ
うさぎもも肉の粒マスタード煮

¥980



フランスの定番料理シリーズ
うさぎもも肉の粒マスタード煮

Pork Grill

フランスの定番料理シリーズ
神戸ブランドポークのグリル プラムのソース ¥1,480



フランスの定番料理シリーズ
神戸ブランドポークのグリル
プラムのソース

Quail Roast

うずらの詰め物ロースト マジョラムの香り ¥1,680

Lamb Roast

仔羊の低温調理
手作りのレモンコンフィソース

¥1,680



仔羊の低温調理
手作りのレモンコンフィソース

Duck Meat Roast

鴨胸肉のロースト
熟成インカのめざめの燻製添え

¥1,780

Beef Skirt Meat Steak

牛ハラミ肉カイノミのステーキ
西洋わさびのソース

(300g)

¥1,880

(500g)

¥2,480



鴨胸肉のロースト
熟成インカのめざめの燻製添え

Fish of the Day

本日入荷！鮮魚のフレンチスタイル

¥1,280





瓶ごと俺のキャビア [15g] と俺のベーカリー食パンのデュエット



トリュフ香るなめらかポテトサラダ



あんこうのエスカベッシュ ~ NANBANZUKE ~



モルタデラの“ハムカツ”アオハルの思い出



冷たいラタトゥイユ ~ 南仏のそよ風 ~

おつまみ

A P E R O S

Caviar

瓶ごと俺のキャビア [15g] と俺のベーカリー食パンのデュエット
¥1,980

Bread for caviar

山型パン 追加 [1枚] ¥200

Ham Cutlet

おすすめ モルタデラの“ハムカツ”アオハルの思い出 ¥480

Monkfish Nanbanzuke, Vinegar Marinade

あんこうのエスカベッシュ ~ NANBANZUKE ~ ¥380

Ratatouille

冷たいラタトゥイユ ~ 南仏のそよ風 ~ ¥380

Olives Marinated

4種交わるオリーブマリネ ¥380

Fried Potatoes

俺の定番！ポテトフライ “トリュフフレーバー” ¥480

Potato Salad Mousse

おすすめ トリュフ香るなめらかポテトサラダ ¥580

Crêpes with Mushroom Gratin

キノコを包んだクレープグラタン ~ フィセルピカール ~ ¥580

パン P A I N

Bread

美味しいパン3種 ~ スタッフが厳選しました ~ ¥360



“PARISの便り” ~ ロックフォールチーズとバナナのタルティーヌ ~

チーズ

F R O M A G E

Blue Cheese, Bananas Toast

“PARISの便り” ¥480 ~ ロックフォールチーズとバナナのタルティーヌ ~

Cheese Mélange

世界のチーズ6種の盛り合わせ ¥1,480

世界のチーズ各種

【フレッシュ / 白カビ / 青カビ / ハード / シェーブル / ウォッシュ】
各¥480



世界のチーズ6種の盛り合わせ



真鯛とタコのカルパッチョ
～レモン胡椒の爽快感～



シェフのこだわり
"美食家風 パテ・クルート"

冷前菜

ENTRÉE FROIDE

Scallops Salad

帆立のタルタルと焼きナスのムース "鶏節の舞"

¥580

Sea Bream, Octopus Carpaccio

真鯛とタコのカルパッチョ
～レモン胡椒の爽快感～

¥680

Caesar Salad of Fresh Vegetables

大盛り！俺んちのグリーンサラダ

¥680

Uncooked Ham, Salad Rocket Salad

フランスバイヨンヌ産
生ハムとルッコラのサラダ

¥680

Pork, Chicken Meat, Liver Pâté

シェフのこだわり
"美食家風 パテ・クルート"

¥780

Chilled Roast Beef

塩麴の旨みローストビーフ
～新鮮大阪もん野菜と～

¥980

Meats Mélange

心が弾む♪
シャリュキュトリー盛り合わせ [3種] ¥880

[4種] ¥980



大盛り！俺んちの
グリーンサラダ



フランスバイヨンヌ産
生ハムとルッコラのサラダ



帆立のタルタルと
焼きナスのムース
"鶏節の舞"



塩麴の旨みローストビーフ
～新鮮大阪もん野菜と～



心が弾む♪
シャリュキュトリー
盛り合わせ 4種





"キッシュ" 夏のお野菜をギュッと詰め込みました



豪快!! オマール海老リゾット
~フワッと香るガラムマサラ~



海老とトマトの赤いアヒージョ "疲労回復"



エスカルゴとジャンボマッシュルームのブルゴーニュ風
~ガーリック香草バター焼き~



関西の旬食材
#鱧とフォアグラのポワレ
数量限定



トリュフのリゾット
"目の前でパルメザンチーズをたっぷり削って"

温前菜

ENTRÉE CHAUDE



おすすめ

Shrimp, Tomatoes Fried in Garlic Oil

海老とトマトの赤いアヒージョ "疲労回復"

¥680

French Bread

アヒージョ バゲット

1コ ¥80

Escargot, Mushrooms Roast

エスカルゴとジャンボマッシュルームのブルゴーニュ風
~ガーリック香草バター焼き~

¥780

Vegetables Quiche

"キッシュ"

夏のお野菜をギュッと詰め込みました

¥780

Pike Conger, Foie Gras Sauté

関西の旬食材

#鱧とフォアグラのポワレ [数量限定]

¥1,080

リゾット

RISOTTO

Truffles, Parmesan Cheese Risotto

トリュフのリゾット

"目の前でパルメザンチーズをたっぷり削って" ¥780

Truffles, Parmesan Cheese, Foie Gras Risotto

フォアグラトッピング ¥500

Homard Lobster Risotto



おすすめ

豪快!! オマール海老リゾット

~フワッと香るガラムマサラ~

¥1,280



魅惑のショコラプレート



王道のバニラたっぷり
クレームブリュレ



常夏完熟パイナップルと
フロマージュブランのムース仕立て



旬の果物のタルト
冷たいアイス添え



まるで! たこ焼き
チョコレートと
マカロン~お茶菓子~

デザート

DESSERTS



Chocolate

魅惑のショコラプレート ¥580

Crème Brûlée

王道のバニラたっぷり
クレームブリュレ ¥480



Cheese Mousse

常夏完熟パイナップルと
フロマージュブランのムース仕立て
¥480

Fruit Tart

季節のアイス ソルベ3種 ¥480

Ice Cream

旬の果物のタルト
冷たいアイス添え ¥480

Chocolate Fondant

まるで! たこ焼き
チョコレートとマカロン
~お茶菓子~ ¥280

カフェ & 食後酒

CAFÉ & DIGESTIF

Coffee 【Hot or Ice】

コーヒー【ホット or アイス】 ¥430

Espresso 【Single or Double (+100円)】

エスプレッソ【シングル or ダブル[+100円]】 ¥430

Black Tea 【Hot or Ice】

紅茶【ホット or アイス】 ¥430

食後酒・デザートワイン各種 ¥680~

※記載の価格はすべて『税別表記』です。