

Apettizer 前菜



おすすめ トウモロコシ好きのための一皿
Special Corn Mousse ¥680
ぜいたくウニのせ
Much of Sea Urchin +¥500



若アユのパテ
青ジソとキュウリのヴィシソワーズ ¥680
Sweetfish Putty on Japanese Basil vichyssoise



魚介のマリネ ブイヤベース風
Marinated Seafood Bouillabaisse Style ¥580



魚介のタルタル
トマトのジュレとフェネルのソース ¥780
Seafood Tartar



水茄子とブルーベリーのサラダ
ブルーチーズソース ¥880
Summer Eggplant and Blueberry Salad



おすすめ

贅沢ロッシー二風
ローストビーフのサラダ
Roast Beef Salad ¥1180



鶏白レバームース
Chicken Liver Mousse ¥580



パテ ドカンパーニュ
Pate de champagne ¥580

ひとくちの しあわせ前菜

高級食材を贅沢に使用したお一人様サイズの前菜です
ちょっとずついろいろ食べたい方にオススメ!



各¥380

◇エゾアワビと
青海苔のジュレ寄せ

◇フォアグラのプッチンプリン

◇オマール海老つめの
フリット



こだわりパン2種

Baguette
バターorオリーブオイル
Butter or Olive Oil + ¥50



¥300

フライドポテト アンチョビマヨネーズ付き
French Fries ¥380

メープルいちじくバター ¥380

季節の野菜スティック
菜園仕立て
Vegetable Sticks ¥380

生ハム Prosciutto ¥680

チーズ盛合せ Cheeses ¥780



ムール貝とアーティチョークのバリグール
Mussels and Artichoke Stewed
in South France Style ¥880



鴨もも肉のフライドチキン風
Fried Duck Leg Confit ¥780



メイン料理 Main Dish

※30~45分以上いただく場合がございますので、お早めにご注文くださいませ。
It takes 30~45 Minutes, Thank you.



写真は一例です。
実際のお料理はその日に
よって変わります。



おすすめ 本日の鮮魚 その日の仕立てで
Today's Fish Today's Style ¥1380

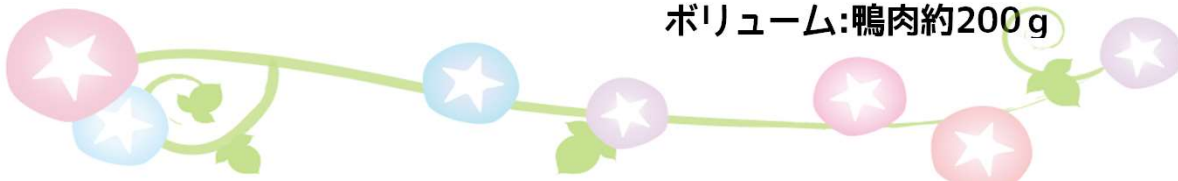
その日のお魚に合わせた調理法、季節のソースや付け合わせを厳選してほぼ日替わりの仕立てをご用意しております。
詳しい内容はスタッフまでお尋ねくださいませ。



仔鴨と鴨砂肝のポワレ
サラダシュドウエスト風
Sauteed Duckling and Gizzard with Salad
¥1280

ガーリック風味のバルサミコドレッシングをソース代わりにして、サラダとともにさっぱりとお召し上がりいただけます。

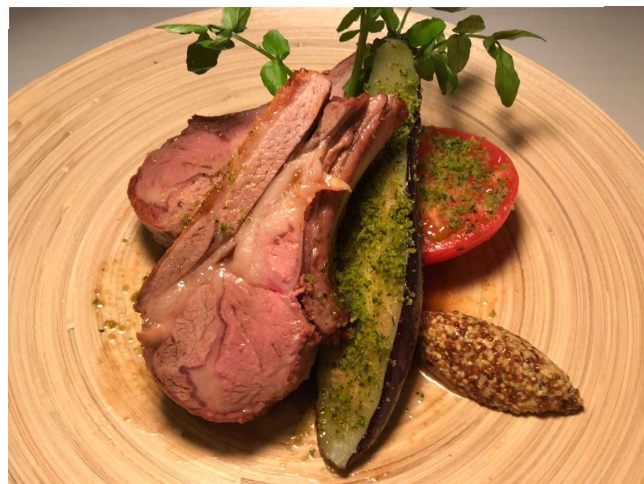
ボリューム:鴨肉約200g



松阪豚肩ロースのロースト
アサリとチョリソー風味
Matsuzaka Pork Shoulder Roast with
Littleneck Clam and Sauce Chorizo **¥1480**

バスク地方の郷土料理。食べ応えのある肩ロースにアサリとチョリソーのソース、フェンネルのピュレを添えて。お肉と魚介がベストマッチの一皿です。

ボリューム:お肉約250g



分厚い! 骨付き!
仔羊1ポンドロースト!
One Pound of Lamb Chops!
¥1780

肉好き、仔羊好きの方にぜひ!
「肉は骨付きカタマリのまま焼くのが一番ウマイ!」

ボリューム:骨付きで約450g





ブラックアンガス牛の
サーロインステーキ
Beef Steak with French Fries **¥1780**

お肉料理人気No.2!

ビストロの定番メニューを「俺の」ならではのボリュームで！ミディアムレアに焼き上げたサーロインステーキを食べやすくカットしてお出しします。

ボリューム：中 お肉約270g



数量限定 オマール海老まるごとロースト
マリニエールソース **¥1980**
Roasted Lobster Marinier Sauce

残ったソースに追加で！青海苔リゾット
Risotto in the Sauce Finish **¥380**

ほぼ原価出しのコスパ満点メニュー！
高級食材オマール海老を豪華にまるごと1匹！
魚介の旨みたっぷりのマリニエールソースが絶品ですので、リゾットにして最後までお楽しみくださいませ。



名物！牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ
“Rossini” Grilled Beef Filled and
Sautéed Foie Gras **¥1980**

「俺の」に来たらまずはコレ！創業以来不動の人気No.1メニューです。
厚切りの牛フィレ肉にフォアグラソテーをトリュフをたっぷり使ったペリグーソース、相性抜群のマッシュポテトと共に頬張れば、お口の中に幸せが広がります！
通常レストラン価格では5000円以上の贅沢メニュー、ぜひお試しくださいませ！

ボリューム：お肉とフォアグラ合わせて約240g

しめのお料理 Risotto and Pasta



おすすめ

ワタリガニのトマトクリームリゾット
Blue Crab Risotto with Tomato Cream ¥680



ワサビのチーズリゾット
Wasabi Cheese Risotto

¥680



甘海老とココナッツ!! 冷やし海老麺
Fedelini with Sweet Shrimp and Coconut ¥880

デザート Dessert

おすすめ パッションフルーツのクレームブリュレ
Passionfruit Crème Brulee ¥500

濃厚チーズケーキとフルーツ
Rich Cheese Cake with Fruits ¥500

苺のスフレグラッセ
メレンゲとバラのジュレを添えて
Strawberry Souffle Glace ¥500

アイス盛合せ
Ice Cream ¥380

デザートご注文の方はコーヒー・紅茶が
200円です。(1点につき1杯)

コーヒー・紅茶 (Hot or Ice)
Coffee or Tea 各¥380

デザートワイン・ブランデー
Dessert Wine or Brandy ¥680~