俺のフレンチ 銀座コリドー街 へようこそ。

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け 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

NEW! 炙り鱧とホタテのサラダ 980

★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

★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　ブリュレ仕立て 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 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

ラクレットチーズトッピング　980円
お好きなお料理にトッピングできます！！

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ーニ

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

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
アメリケーヌソース 1680

★数量限定！活オマール海老のスフレ仕立て 1980

肉料理

NEW! 大山鶏 1/2 羽のスパイシーグリル 980
トッピングフォアグラ+780

NEW! うずら(まるまる１羽)のフォアグラリゾット詰め 980

仔羊３種の調理法の盛り合わせ 1280

NEW! イベリコ豚のとろーりラクレットチーズ掛け 1580

名物ロッシーニ！！

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ーニ 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ーニ 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ーニ 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。