

ロッシーニ

ROSSINI

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”をたっぷり掛けました。

おすすめ



牛フィレとフォアグラのロッシーニ

おすすめ



牛ハラミとフォアグラのロッシーニ

おすすめ



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

おすすめ

本当に100%のアンガスビーフです!! 繋ぎも一切使っていません。

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

Beef Salisbury Steak and Foie Gras "Rossini"

1,480

おすすめ

肉の旨味たっぷり! 噛みしめるほどに美味しくなります!

牛ハラミとフォアグラのロッシーニ

Beef Outside Skirt Steak and Foie Gras "Rossini"

1,680

おすすめ

『俺のフレンチ』を代表する一品です!

牛フィレとフォアグラのロッシーニ

Beef Filet Steak and Foie Gras "Rossini"

1,980

トッピングワンモアフォアグラ Topping Foie gras

+780

トッピングトリュフ Topping Truffle

+300



イベリコ豚の
とろ〜りラクレットチーズ掛け

好きなお料理に
トッピングできます!

ラクレットチーズ
トッピング **980**
Topping Raclette cheese

高級食材オマール海老を丸ター匹使った“俺のフレンチ”
看板料理のひとつ。オマール海老の旨味を凝縮させた
アメリカンソースをたっぷり使った豪華なグラタン仕立て。
数量限定ですので、お早めのご来店、ご注文がオススメです!

おすすめ



数量限定!
活オマール海老のテルミドール
(グラタン仕立て)

肉・魚料理

MEAT · FISH DISHES

New!! 大山鶏1/2羽のスパイシーグリル **980**
Grilled Spicy Chicken

New!! うずら(まるまる1羽)の
フォアグラリゾット詰め **980**
Sautéed Quail in stuffed Foie gras risotto

仔羊3種の調理法の盛り合わせ **1,280**
Assortment of 3 kinds Cooked Lamb

New!! イベリコ豚の
とろ〜りラクレットチーズ掛け **1,580**
Iberian pork steak with melting Raclette cheese

希少部位! マグロホホ肉のロースト
マスタードソース **980**
Roasted Tuna Cheek, Mustard Sauce

名物! 白身魚と海老のボンファミ **1,280**
Gratin of White Fish, Prawn and Mushroom

おすすめ 海老とずわい蟹のパートフィロ包み焼き **1,680**
アメリカンソース
Wrapped Snow Crab & Prawn in Part Philo with American Sauce

おすすめ **数量限定!** 活オマール海老のテルミドール **1,980**
(グラタン仕立て)
Lobster thermidor (Gratin style)



大山鶏1/2羽のスパイシーグリル



うずら(まるまる1羽)の
フォアグラリゾット詰め



仔羊3種の調理法の盛り合わせ



海老とずわい蟹のパートフィロ包み焼きアメリカンソース

おつまみ

SNACKS

甘く柔らかくジューシーな淡路玉ねぎと
パルミジャーノチーズの競演。
シンプルなのにどうしてこんなに美味しいのか。
もう一品欲しいなという方にもオススメです!



名物! 淡路玉ねぎのグラタン

おすすめ

レバーパテのブリュレ?
そう、意外にもレバーパテに甘味が合うのです!
薄切りのトーストと一緒にどうぞ。
トーストの追加も可能です。(+150円)



鶏白レバーのパテ ブリュレ仕立て



フライドポテト

フライドポテト

トッピングトリュフ Topping Truffle +300

French Fries

380

おすすめ

名物! 淡路玉ねぎのグラタン

トッピングトリュフ Topping Truffle +300

Gratin of Awaji onion

480



ジャンボマッシュルームの
ブルギニオンバター

鶏白レバーのパテ ブリュレ仕立て

Bruled Chicken Liver Pate

480

海の幸と野菜のマリネ

Seafood Marinade

480



牛すじのトマト煮込み

ジャンボマッシュルームの
ブルギニオンバター

Grilled Big Mushroom with Garlic butter

480

牛すじのトマト煮込み

Stewed Beef Tendon with Tomato

580

生ハムとチョリソーの盛り合わせ

Assortment of Raw Ham and Chorizo

780



メゾンカイザーの美味しいパン
3種盛り

メゾンカイザーの美味しいパン
3種盛り

Bread from Maison Kayser (3 kinds)

380

+¥100でトリュフバター付き

Additional Truffle Butter +100

冷・温前菜

C O L D · H O T A P P E T I Z E R

俺のフレンチ”銀座コリドー街“といえぱコレッ！
ウニ、オマール海老、キャビア、
高級食材たちを一皿に詰め込んだ一皿を
ぜひお楽しみください。

おすすめ



生ウニのエスプーマ
オマール海老のジュレとキャビア



彩り野菜のバーニャカウダ



俺んちのシーザーサラダ

冷 本日のシェフのこだわりスープ 380
Soupe of the day

おすすめ **冷** 焼きクリームチーズの味噌漬け 580
Baked Cream Cheese Marinated with Miso

冷 彩り野菜のバーニャカウダ 780
Bagna Cauda

冷 俺んちのシーザーサラダ 780
トッピングトリュフ Topping Truffle +300
Caesar Salad Style "Oreno" Style

冷 フォアグラのなめらかな
テリーヌ仕立て 780
Smooth Terrine of Foie Gras



フォアグラのなめらかなテリーヌ仕立て

New!! **冷** 炙り鰻とホタテのサラダ 980
Grilled Sea eel and scallop salad

おすすめ **冷** 生ウニのエスプーマ 1,380
オマール海老のジュレとキャビア
Espuma of Sea Urchin with Homnard Lobster Jelly & Caviar

赤ナスのとろとろロースト 480
トッピングトリュフ Topping Truffle +300
Roasted Red Eggplant

ホタテ貝とポルチーニ茸の
彩りキャベツ包み 680
Roll of Cabbage stuffed with Scallops and Porcini

おすすめ **冷** ホワイトアスパラガスと
白ハマグリナーージュ仕立て 880
White Asparagus and Hard Clams, Butter Sauce



焼きクリームチーズの味噌漬け



ホタテ貝とポルチーニ茸の
彩りキャベツ包み

リゾット

RISOTTO

おすすめ わたり蟹のトマトリゾット **780**
Gazami Crab & Tomato Risotto

ポルチーニ茸と
いろいろキノコのリゾット **880**
Mushroom Risotto

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 **1,680**
Foie gras and Parmesan cheese Risotto on sprinkled Truffle



ラベンダー香るチーズケーキ



マスカルポーネアイスのアフオガード



オープンで焼かない
クレームブリュレ



ミントとライムのグラニテ
(モヒート風)

蟹! トマト! クリーム! 誰もが好きな定番のリゾットです。
わたり蟹の濃厚な旨味が凝縮された
リゾットをお楽しみください!



おすすめ

わたり蟹のトマトリゾット

こちらも隠れた人気のリゾット。
キノコが好きな方には
たまらない一品です!



ポルチーニ茸といろいろキノコのリゾット

デザート

DESSERT

ミントとライムのグラニテ (モヒート風) **250**
Mint and Lime Granite

マスカルポーネアイスのアフオガード **380**
Mascarpone Ice Cream Affogato

オープンで焼かないクレームブリュレ **480**
Creme Brulee

エスプレッソと栗のプリン **480**
Espresso, Chestnut Sauce

ラベンダー香るチーズケーキ **580**
Cheesecake

食後のお飲み物

AFTER DRINKS

エスプレッソ **380**
Espresso

コーヒー (ホット or アイス) **380**
Coffee (Hot or Iced)

白桃紅茶 (ムレスナ社) **380**
White Peach tea (MLESNA TEA)

ホットティー (アールグレイ) **380**
Earlgray tea

アイ스티ー (ダーズリン) **380**
Dareeling tea



なみなみ! スパークリング ワイン

a glass full of Sparkling wine

なみなみ! 俺のスパークリング White Sparkling	780
なみなみ! 俺のマスカット Muscat of Alexandria	780
なみなみ! 俺のランブルスコ Lambrusco Rosso	780
なみなみ! 俺の白 White Wine Selected by Our Sommelier	780
なみなみ! 俺の赤 Red Wine Selected by Our Sommelier	780
なみなみ! 俺のロゼ Rose Sparkling	780

White wine

Red wine

本日のコリドーの白ワイン 380
White Wine of The Day

本日のコリドーの赤ワイン 380
Red Wine of The Day

~ニュージーランド~
スプリングス ソーヴィニヨン ブラン 680
The Springs, Sauvignon Blanc ~New Zealand~

~アメリカ~
グラディエーター カベルネソーヴィニヨン 780
Cycles Gladiator, Cabernet Sauvignon ~California~

~イタリア~
フラスカティ 780
Frascati Superiore ~Italy~

~フランス~
ショレイ レ ボヌ ピノ ノワール 980
Chorey-Les-Beaune ~France~

~フランス~
シャブリ シャルドネ 980
Chablis ~France~

俺のマンスリーセレクトワイン 980~
Red Wine of The Month

俺のマンスリーセレクトワイン 980~
White Wine of The Month

“俺の”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。
- ◆ 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。
- ◆ お席での『テーブル会計』にご協力下さいませ。
- ◆ 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。

Highball, Sparkling

樽詰スパークリング&ハイボール

樽詰スパークリングワイン "Polestar" KEG Sparkling Wine	480
俺のハイボール (甲州) Highball (Japanese)	580
俺のジンジャーハイボール Ginger Ale Highball (Japanese)	680
銀座ハイボール (デュワーズ ホワイトラベル) Highball (Scotch)	780

Low Alcohol Drink

ほろ酔いカクテル(Alc.3%~低アルコール)

俺の「夏」カクテル!! Summer Cocktail	777
俺の「虹色」カクテル!! Rainbow Cocktail 赤・オレンジ・緑・白・黄・青・紫からお好きな色をお選び下さい! アグラス揃えば「虹色」に!! Please Choose Following Color Red, Orange, Green, White, Yellow, Blue, or Purple	480
自家製サングリア Sangria	580
アメリカン レモネード American Lemonade	580
キールロワイヤル Kir Royal	580
ミモザ Mimosa	580
カシス (オレンジ、ウーロン、ソーダ) Cassis Orange, Cassis Oolong, Cassis Soda	580
フルーツカクテル (ベリーニ) Bellini	780
デザートワイン Dessert Wine	980

Beer

ビール

サッポロ生ビール Sapporo Draft Beer	680
シャンディガフ Shandigafu	680
アルコールフリー Sapporo Alcohol Free	580

Soft Drink

ソフトドリンク

オレンジジュース Orange Juice	480
パイナップルジュース Pineapple Juice	480
ぶどうジュース Grape Juice	480
ウーロン茶 Oolong Tea	480
メロンソーダ Melon Soda	480
カルピスソーダ Calpis Soda	480
ジンジャーエール Ginger Ale	480
ペリエ Perrier(200ml),	480
富士ミネラル Fuji Mineral Water(360ml)	480
俺のレモネード Lemonade	580
俺のピンクレモネード Pink Lemonade	580
アップルスパークリング Apple Sparkling	580
果実を感じるスパークリング Seasonal Fruit Soda	680
ゆずジンジャーエール Yuzu Ginger Ale	680
シャーリーテンプル Shirley Temple	680

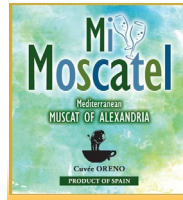
BOTTLE WINE LIST

ALL 2,500yen



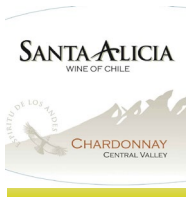
泡 1 ロリマー ブリュット

原産国: オーストラリア / タイプ: 辛口
品 種: サルタナ
すっきりとした酸味と柔らかな果実味が特徴的。



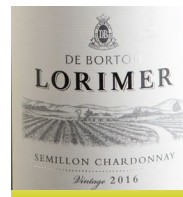
泡 2 ミモスカテル

原産国: オーストラリア / タイプ: 中甘口
品 種: マスカットオブアレキサンドリア
マスカットの香り、微発泡でフルーティー、ほのかな甘み。



白 3 サンタ アリシア シャルドネ

原産国: チリ / タイプ: 辛口
品 種: シャルドネ
豊かな果実味と樽香が効いていてクリーミーな味わい。



白 4 デボルトリ セミヨン シャルドネ

原産国: オーストラリア / タイプ: 辛口
品 種: セミヨン シャルドネ
南国系のトロピカルフルーツの香りとクリーミーな触感。



白 5 フルールド シャルロット シャルドネ

原産国: フランス / タイプ: 重辛口
品 種: シャルドネ
フルーティーながらスパイシーなニュアンスもあります。



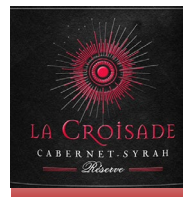
赤 6 デボルトリ シラズ カベルネ

原産国: オーストラリア / タイプ: ライト
品 種: シラズ カベルネ
滑らかなタンニンとスパイシーさと程よい酸味。



赤 7 コノスル シラー ヴアラエタル

原産国: チリ / タイプ: ミディアム
品 種: シラー
ハイクオリティで知られるコノスルシリーズ。



赤 8 ラクロワザード カベルネ・シラー

原産国: フランス / タイプ: フル
品 種: カベルネ・シラー
すみれやブラックベリーの香り、しっかりとした果実味。

ALL 3,500yen



泡 9 プロセッコ ブリュット イティネラ

原産国: イタリア / タイプ: 辛口
品 種: グレラ
フレッシュな酸味。乾杯におススメ!



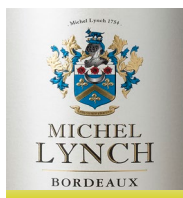
白 10 スプリングス ソーヴィニオン ブラン

原産国: ニュージーランド / タイプ: 軽辛口
品 種: ソーヴィニオン ブラン
さわやかな酸味と青草やハーブ香り。



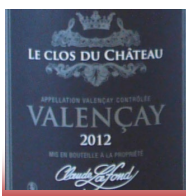
白 11 マジ モデットロ ピアッコ

原産国: イタリア / タイプ: 辛口
品 種: グレラ
フローラルでフレッシュな柑橘系の味わい。



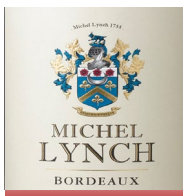
白 12 ミシェルリンチ ブラン

原産国: フランス 南西地方 / タイプ: 辛口
品 種: ソーヴィニオン ヴィオニエ
シャトー・ランシュ・バージュのオーナーが設立したワイナリー。



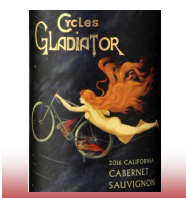
赤 13 ヴァランセ ルージュ クロード ラフォン

原産国: フランス / タイプ: ライト
品 種: ピノ ノワール
チェリーや完熟カシスの香り、心地よいフルーティー感。



赤 14 ミシェルリンチ ルージュ

原産国: フランス / タイプ: ミディアム
品 種: カベルネ シラー
シャトー・ランシュ・バージュのオーナーが設立したワイナリー。




赤 15 サイクルス グラディエーター

原産国: カリフォルニア / タイプ: フル
品 種: カベルネ ソーヴィニオン
果実味が豊富な典型的なカリフォルニアン・スタイル

BOTTLE WINE LIST

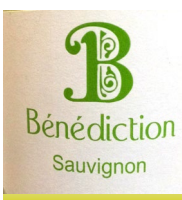
SPARKLING



1 クレマンドブルゴーニュ
ルー デュモン 5,000


原産国: フランス / タイプ: 辛口
品 種: ピノ ノワール
シャンパーニュ製法でつくられるコクのある辛口。

WHITE



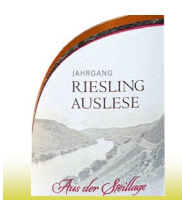
2 ベネディクション
ソーヴィニオン ブラン 4,000

原産国: フランス ロワール / タイプ: 軽辛口
品 種: ソーヴィニオン ブラン
レモンやグレープフルーツなど柑橘系の香り。




3 モン ヴァン ブラン
アラン プリュモン 4,000

原産国: フランス 南西地方 / タイプ: 辛口
品 種: プチ クルビュ
柔らかな口当たり、新鮮なリンゴの蜜を感じさせる味わい。



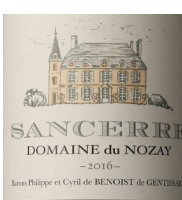
4 モーゼルランド アウスレーゼ
リースリング 4,000

原産国: ドイツ / タイプ: 中甘口
品 種: リースリング
白い花やハチミツの香り。自然な甘みが心地良い。



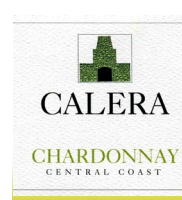
5 シャブリ シモネフェブル 5,000

原産国: フランス ブルゴーニュ / タイプ: 辛口
品 種: シャルドネ
リンゴや柑橘の香り。ミネラリーで程よいコク。



6 サンセールドメヌ デュ ノゼ 6,000


原産国: フランス ロワール / タイプ: 辛口
品 種: ソーヴィニオン ブラン
ジューシーな青りんごアロマ、フレッシュハーブの香り。



7 カレラ セントラルコースト
シャルドネ 7,000

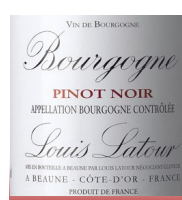
原産国: カリフォルニア / タイプ: 辛口
品 種: シャルドネ
果実味豊かで樽香たっぷり。濃厚な白ワインです。

RED




8 ベネディクション カベルネ フラン 4,000

原産国: フランス ロワール / タイプ: ミディアム
品 種: カベルネ フラン
超実力派のドメヌ。飲んで美味しい有機栽培のワイン。




9 ブルゴーニュピノ ノワール
ルイ ラトゥール 4,000

原産国: フランス ブルゴーニュ / タイプ: ライト
品 種: ピノ ノワール
ラズベリーやレッドチェリー等のエレガントな香り。



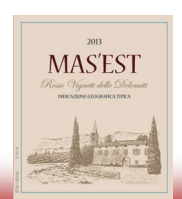
10 シャトー タイヤック ルピイ 4,000

原産国: フランス ボルドー / タイプ: ミディアム
品 種: マルロー
キュヴェ名通りの綺麗なルピイ色。心地良い果実味。



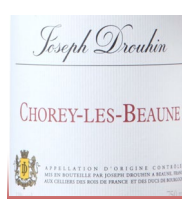
11 モン ヴァン ルージュ
アラン プリュモン 4,000

原産国: フランス 南西地方 / タイプ: フル
品 種: ピノ ノワール
凝縮感のある果実味と、心地よいタンニン。




12 マジ マゼスト 5,000

原産国: イタリア ヴェネト / タイプ: ミディアム
品 種: マルゼミノ
なめらかな渋味とフレッシュな酸味が印象的。



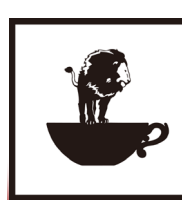
13 ショレイレ ボーヌ
ジョセフドルーアン 6,000

原産国: フランス シャンパーニュ / タイプ: ライト
品 種: ピノ ノワール
丸みのある酸とやわらかな口当たり、長く優雅な余韻。



14 バローロ ブリッコ アンブロージョ
ローダリ 7,000

原産国: イタリア ピエモンテ / タイプ: ミディアム
品 種: ネッピオーロ
エレガントなタイプのバローロ。繊細な味わいです。



15 ソムリエ厳選秘蔵ワイン!! 9,000~

※詳しくはスタッフまでお尋ねください。