

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“ベリゲーソース”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



アワビと色々キノコのソテー
赤ワインビネガーソース



オマール海老の丸ごと! ロースト



鴨胸肉のロースト
バイオレットマスタード



イベリコ豚肩ロースのロティ



鶏もも肉と秋野菜の炭火焼
ソース柚子胡椒



ラパン(仔兎)と
カウアイ島の海老のロースト

おすすめ 牛フィレ肉とフォアグラの
ロッシーニ

Beef fillet steak and foie gras "ROSSINI"

¥1,980

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
バイオレットマスタードを乗せて ¥1,680

Roasted duck steak

ASK! Iボーンステーキ (2kg) ¥7,980

I-bone steak (2kg!!)

おすすめ イベリコ豚『ベジョータ』肩ロースのロティ
焼き芋(安納芋)のピューレ添え
～ヘーゼルナッツの香り～ ¥1,680

Roasted pork "Jverico"

おすすめ

アワビと色々キノコのソテー
赤ワインビネガーのソース ¥1,980

Sauteed abalone and kinds of mushrooms

オマール海老の丸ごと! ロースト
ソース オマール オ キュリー ¥1,980

Roasted whole lobster

本日の九州産鶏もも肉と秋野菜の炭火焼
ソース柚子胡椒

Grilled chicken and Vegetable

¥1,280

本日のお魚料理 ¥1,280

Today's special fishes

ラパン(仔兎)とカウアイ島の海老のロースト
ジュニエーブルのソース ¥1,380

Roasted rabbit with shrimp

ソースの美味しいお料理とご一緒にいかがですか?

おすすめ

『俺のベーカリー』の
山型パン(3P) Bread(3pieces)

¥350

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



バイヨンヌ産 生ハム



鴨胸肉の自家燻製
マンダリンのサラダ仕立て



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

フランス バイヨンヌ産 生ハム ¥780

Dried-cured hams

冷

オリーブ盛り合わせ ¥380

Marinated olives

温

ポテトフライ アンチョビマヨネーズ ¥380

French fries

自家燻製ナッツ ¥580

Mixed nuts smoke flavor

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

温

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～ ¥580

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せん。

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 フォアグラのムース仕立て
イチジクのコンフィチュールとビスキュイ添え ¥680
Cold foie-gras mousse with biscuits

おすすめ 冷 秋野菜のテリーヌ ¥680
Autumn vegetable aspic

冷 蟹のレムラードと
根セロリのブランマンジェ ¥780
Soft mousse of celeriac with loosend crab salad

冷 ホタテのグリエと秋ナスのマリネ ¥780
Grilled scallops and marinade eggplant cold style

冷 鴨胸肉の自家燻製
マンダリンのサラダ仕立て ¥780
Smoke roasted duck salad mandarin orange flavor

冷 鮮魚のカルパッチョ ¥790
Fresh fish carpaccio

冷 俺んちサラダ ¥690
Large green salad

おすすめ 温 鶏・マッシュルーム・ジャガイモの
アヒージョ ～バジルの香り～ ¥680
Spanish style garlic chicken and vegetables

一緒にパンは
いかがですか？ 『俺のベーカリー』の
山型パン (3P) Bread (3pieces) ¥350

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

おすすめ 温 ショーソン オ シブルイユ ¥1,080
ソース ポワブラード
(鹿肉のパイ包み焼、
黒コショウと黒スグリのソース)
Pie baked minced deer meat

温 松茸とラングスティーヌのパピヨット ¥1,380
爽やかなカボスの香りを添えて
(+¥300で焼きリゾット追加できます)
Paper baked Matsutake mushroom and Norway lobster



パテドカンパーニュ
～田舎風お肉のパテ～



フォアグラのムース仕立て
イチジクのコンフィチュール



秋野菜のテリーヌ



蟹のレムラードと
根セロリのブランマンジェ



ホタテのグリエと
秋ナスのマリネ



鹿肉のパイ包み焼
ショーソン オ シブルイユ



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

ピッツァ

PIZZA



おすすめ トリュフ香るビスマルク ¥980

Special Bismarck (Truffle, Porcini, 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

Half & half (Margherita & Quattro Formaggio)

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

牛スジの柔らか煮込みとポルチャーニ茸の
クリームパスタ ¥980

Spaghetti cream sauce with stewed beef and porcini

ムール貝とブロッコリーの
ペペロンチーノ~カラスミかけ~ ¥980

Peperoncino of mussel and broccoli



おすすめ 伊万里牛の炙りと生ウニの焼きリゾット ¥1,280

Risotto with sea urchin and slightly grilled beef

フォアグラとトリュフのリゾット ¥1,180

Risotto with foie gras and truffle



俺の名物!
ワタリガニのトマトクリームパスタ



牛スジ、ポルチャーニ茸の
クリームパスタ



ムール貝とブロッコリーの
ペペロンチーノ



伊万里牛と生ウニの焼きリゾット



フォアグラとトリュフのリゾット



3種の葡萄のテリーヌ
エスプーマ添え



和栗のモンブラン
ブラックラムのグラス添え



ピスタチオのクレームブリュレ
フランボワーズのアイス添え



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



ピスタチオのクレームブリュレ
フランボワーズのアイス添え **¥480**
Pistachio cream brulee with raspberry icecream



3種の葡萄のテリーヌ エスプーマ添え **¥480**
Grape aspic with espuma

和栗のモンブラン
ブラックラムのグラス添え **¥580**
Mont Blanc with Japanese chestnuts

タルトタタンと
焦がしバターのアイス、パフェ仕立て **¥680**
Tarte tatin sundae

☆土日祝日14時～数量限定
本日のショコラデザート **¥680**
Today's special chocolate



タルトタタンと
焦がしバターの
アイスパフェ仕立て



土日祝14時～
数量限定
ショコラデザート

平日ランチ限定

デザートワゴン **¥680**
DESSERT WAGON

「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]

紅茶
TEA

ホット or アイス **¥280**
TEA [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口ワイン～ **¥980**

マール MARC **¥980**

マロン・ド・パリ
【キャラメルフレーバーティー】 **¥300**
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】 **¥300**
ORIENTARL VACANCE (BERRY FLAVOR TEA)

※記載の価格はすべて『税別表記』です。