

FOOD MENU

人形町でしか
食べられない!!

ガレット

全国の「俺のフレンチ」の中でガレットが食べられるのは
俺のフレンチ人形町だけです!

チーズのガレット 580

ガレット ビスマルク 980

タマゴ・ハム・トマトのガレット 780

ガレットとは?

フランスブルターニュ地方の
そば粉のクレープです★

メインディッシュ

カナダ産 “活け” オマール海老のロースト 2480

イカのセート風 980

本日の鮮魚料理シェフのスタイルで 1280

カナダ産 牛ハラミ肉のステーキ 赤ワインソース 1880

鴨胸肉のロースト 1780

仔羊のロースト マスタードソース 1780

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ トリュフ添え 2480

トッピング……各お肉料理に!! トリュフ+500 / フォアグラ(100g)+600

※メインのお料理はお時間を頂きますので、早めのご注文をお願いします。

冷前菜

トッピングで更に美味しく★

雲丹 +300

キャビア +500

海の幸と野菜の宝石箱 980

俺んちのサラダ 780

砂肝のコンフィサラダ 680

鮮魚のカルパッチョ 780

おつまみ

今月のスープ 380

イベリコ豚ベーコンのカツレツ 580

自家製いろいろ野菜のピクルス 380

3種のオリーブとドライトマトのマリネ 380

フレンチフライポテト(アンチョビマヨネーズソース) 380

熟成生ハム 880

3種のチーズ盛り合わせ 880

リムット

トリュフとパレルメザンチーズのリムット 980

トッピングフォアグラ(100g)+600

デザート

本日のデザート 480

俺のエクレア 480

本日のアイス 480

クリームチーズムースとトロピカルフルーツのガレット
～マンゴー＆パッションフルーツのアイス添え～ 680

バターとシュガーのガレット 480

(+¥180でバニラアイストッピングできます♪)

温前菜

ムール貝のヴェルモット蒸し 880

～アヒージョ～

マッシュルーム&小海老・小柱 680

★一緒にどうぞ★

天然酵母のパン (追加1カット+¥150)

バケット (追加1カット+¥100)

数量限定商品は
別紙メニューあります



シェフ 國仲 尚史

俺のアプリ

最新情報からご予約まで♪
こちらから
ダウンロードできます





なみなみ! 今月の俺のシャンパーニュ	1280
なみなみ! 俺の泡	780
なみなみ! ロゼの泡	780
なみなみ! モスカテル(甘口)	780
なみなみ! 俺のノンアル泡(りんご)	680

なみなみ! 白ワイン

俺の白(シャルドネ)

コスパの白 辛口

今月の白ワイン

贅沢ワイン

680

780

500

880

980

なみなみ! 赤ワイン

俺の赤(カベルネ・シラー)

コスパの赤 ミディアム

今月の赤ワイン

贅沢ワイン

680

780

500

880

980

カクテル

自家製サングリア	680
シャンティガフ	580
ミモザ	580
ベリーニ	580
カシス(ソーダ/ウーロン/オレンジ)	580

食後酒

~フランスソーテルヌ~

貴腐ワイン 500

食後のひとときに...

マール 500

その他いろいろあります

ビール・ウイスキー

サッポロ生ビール	680
サッポロ黒ビール	680
ハーフ&ハーフ	680
俺のハイボール(甲州産)	580
デュワーズハイボール	580
ノンアルコールビール	580



グラス・ボトル各種

裏ワインあります
くわしくは/ムリエまで!

ソフトドリンク

自家製レモネード	480
赤ぶどうジュース	480
オレンジジュース	480
ウーロン茶	480
富士ミネラルウォーター	480
富士ミネラルスパークリング	480

お1人様につきお通し代300円頂戴します