



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  
Roasted Lobster Marinier Sauce **¥1980**

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 Filed and  
Sauteed 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**

# 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で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。

## ホロホロ鳥のロースト バルサミコのソース

鶏肉とは一味違う旨みたっぷりのホロホロ鳥をシンプルなローストで。ワインによく合います！

¥1180



## マグレ鴨のロースト いちじく赤ワインソース

¥1680



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！

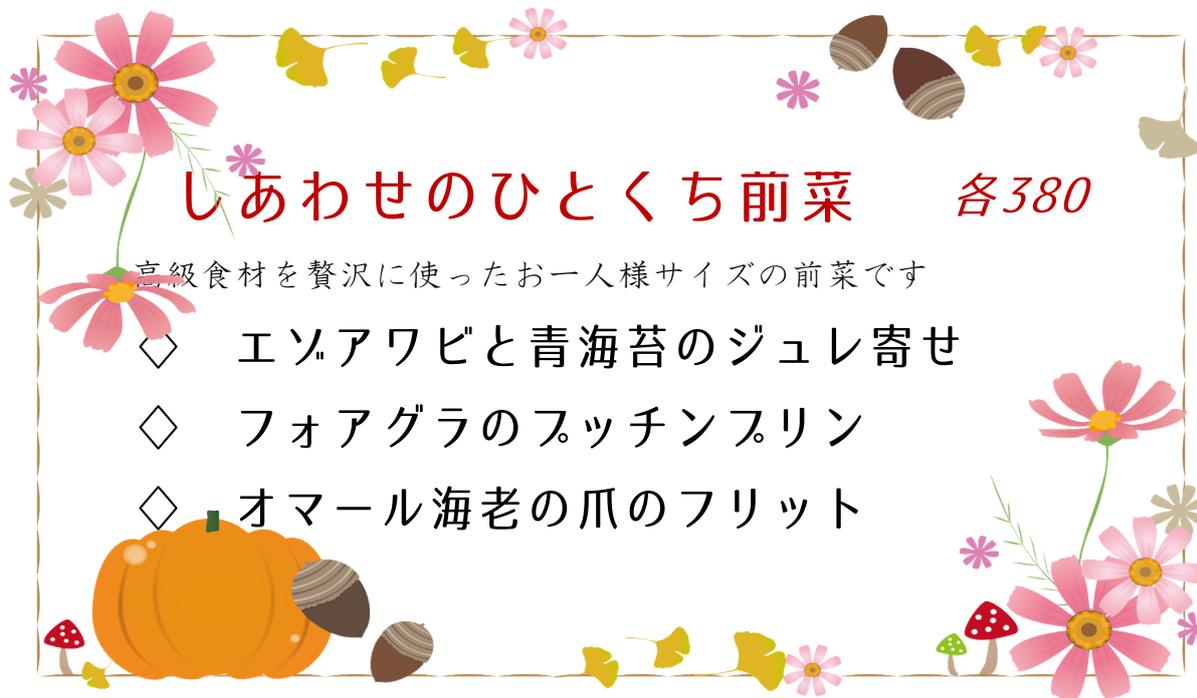
「肉は骨付きカタマリのまま焼くのが一番ウマイ！」

ボリューム：骨付きで約450g

# 前菜

★・・・当店の定番おすすめメニュー

- ★ 生ウニとかぼちやのムース 生姜風味のトマトジュレ 999
  
- 冷製ブイヤベース ムール貝とホタテ 580
- ★ サーモンとイクラのタルタル スモーククリーム添え 780
- 炙りベーコンと半熟卵のシーザーサラダ 780
- ★ 贅沢ロッシーニ風ローストビーフのサラダ 1180
  
- 秋刀魚とジャガイモ キノコのココット焼き 880
- 鴨もも肉のフライドチキン風 780



## しあわせのひとくち前菜 各380

高級食材を贅沢に使ったお一人様サイズの前菜です

- ◇ エゾアワビと青海苔のジュレ寄せ
- ◇ フォアグラのフッシュンプリン
- ◇ オマール海老の爪のフリット

## おつまみ

★ こだわりパン2種	300
バター、オリーブオイル +50円	
★ 鶏白レバームース	580
フライドポテト アンチョビマヨネーズ付き	380
パテドカンパーニュ	580
パルマ産生ハム	680
フレッシュチーズ盛合せ	680

## しめのリゾット

★ 渡り蟹のトマトクリームリゾット	680
ワサビのチーズクリームリゾット	680
フォアグラのリゾット トリュフのソース	980

# デザート

数量  
限定

なつかしのたまごぷりん

¥400

シェフが昔デパートの食堂で食べたぷりんをイメージして作りました！たまごたっぷりのしっかり固めのぷりんです。



天使と悪魔のクレームダンジュ

¥680

ふわふわ真っ白のヨーグルトムースと真っ黒な黒ゴマのムースグラッセの組み合わせをお楽しみください。

おす  
すめ

バスク風チーズケーキ

¥400

バスクのとあるバルの人気メニューが世界中に広まった、話題の一品。濃厚なチーズケーキにしっかり焼き目をつけて、アクセントに黒胡椒を添えました。お酒にも合う甘さ控えめのお味です！

季節のアイス盛合せ

¥380

2種類の盛合せです。内容はスタッフまでお問い合わせくださいませ。

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

# 食後酒

アイスワイン

ソーテルヌ

ミュスカ・ド・ボーム・ド・ヴニーズ

グラッパ

カルヴァドス

マデラワイン



各¥500