

# 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ェニ 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

- 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

トッピングで更に美味しく★  
雲丹 +300  
キャビア +500

Bon appetit!

### おつまみ

- 今月のスープ 380
- イペ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

Bon appetit!

### 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

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



### 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 300
- バケット (追加1カット+¥100) 200

Bon appetit!

### トレット

- トリュフとパルメザンチーズのトレット 980
- 赤エビのトレット 1180

Bon appetit!

トッピングフォアグラ(100g)+600