



牛フィレ肉とフォアグラの
ロッキーニ **¥1,980**

Beef Fillet, Foie Gras Steak

『俺のフレンチ』
創業以来不動の人気 No.1 メニュー

俺のスペシャリテ

S P E C C I A L I T E



オマール海老のテルミドール
アメリカヌソース **¥1,980**
半身追加 **+¥990**

Homard Lobster Roast

オマール海老を惜しげもなく
一尾使った大人気メニュー



牛リブロースのステーキ
カフェドパリバター



空前のジビエブーム
鹿もも肉のステーキ
ソースグランブヌール

メイン料理

PLATS PRINCIPALES

Venison Steak



空前のジビエブーム

鹿もも肉のステーキ ソースグランブヌール

¥1,380

Lamb Roast

仔羊の低温調理

黒にんにくと白味噌のアクセント

¥1,480

Pork Grill

イベリコ豚のグリル

立ち昇る燻製の香り

¥1,580

Duck Meat Roast

鴨胸肉のロースト

牛蒡の香りと組み合わせて

¥1,680

Beef Steak



牛リブロースのステーキ

(300g)

¥1,880

カフェドパリバター

(500g)

¥2,280



Sea Bream Roast

白甘鯛の鱗パリパリポワレ

シェフの気まぐれソース

¥1,580



イベリコ豚のグリル
立ち昇る燻製の香り



仔羊の低温調理
黒にんにくと白味噌のアクセント



鴨胸肉のロースト
牛蒡の香りと組み合わせて



内容は写真とは異なる場合があります

俺のベーカリー心齋橋
直送の美味しいパン



世界のチーズ6種の盛り合わせ



トリュフ香る
なめらかポテトサラダ



リゾットのコロケ
【トリュフ・バジル・イカスミ】



"PARISの便り" ~洋ナシ、りんご、
フルムダンベールのタルティーヌ~



瓶ごと俺のキャビア！
オリジナルラベル

パン PAIN

Bread



俺の Bakery 直送の美味しいパン ¥380

おつまみ APEROS



Potato Salad Mousse

トリュフ香る なめらかポテトサラダ ¥580

Olives Marinated

彩りオリーブ アーティチョークのマリネ ¥380

Fried Potatoes

俺の定番ポテトフライ ~アンピマヨ~ ¥480

Rice Croquette

リゾットのコロケ【トリュフ・バジル・イカスミ】 ¥480

Caviar

瓶ごと俺のキャビア！オリジナルラベル ¥1,980

チーズ FROMAGE

Blue Cheese, Bananas Toast

"PARISの便り" ¥580
~洋ナシ、りんご、フルムダンベールのタルティーヌ~

Cheese Mélange

世界のチーズ6種の盛り合わせ ¥1,680

世界のチーズ各種

【白カビ / 青カビ / ハード / シェーブル / ウォッシュ】 各¥480



シェフのこだわり
"美食家風 パテ・クルート" 数量限定



季節で変わる"鮮魚"の
カルパッチョ

冷前菜

ENTRÉE FROIDE



Fresh Fish Carpaccio

季節で変わる"鮮魚"のカルパッチョ ¥680

Uncooked Ham

2種の生ハム

【牛の生ハム プリザオラ・豚の生ハム バイヨンヌ】 ¥780

Caesar Salad of Fresh Vegetables

大盛り! 俺んちのミックスサラダ ¥780

Pork, Chicken Meat, Liver Pâté

シェフのこだわり

"美食家風 パテ・クルート" [数量限定] ¥880

Meats Mélange

心が弾む♪

シャリュキュトリー盛り合わせ ¥980

with Pork, Chicken Meat, Liver Pâté

パテクルート付き +¥600

Vegetables Bagna Càuda Dip

全国からの美味しい野菜のバーニャカウダ ¥999



2種の生ハム【牛の生ハム プリザオラ
・豚の生ハム バイヨンヌ】



大盛り! 俺んちの
ミックスサラダ



全国からの美味しい野菜の
バーニャカウダ



心が弾む♪
シャリュキュトリーの盛り合わせ



とろ〜りブラータチーズ丸ごと
一個と焼きナスの熱々アヒージョ



トリュフのリゾット
"目の前でパルメザン
チーズをたっぷり削って"



プリプリ海老と
ジャンボマッシュルームのグラタン



フランスの定番料理
鴨もも肉のコンフィ



ズワイガニとレモンクリームのリゾット
栗もふりかけて

温前菜

ENTRÉE CHAUDE

おすすめ Mozzarella,Eggplant Fried in Garlic Oil
とろ〜りブラータチーズ丸ごと一個と
焼きナスの熱々アヒージョ **¥999**

French Bread
アヒージョ バゲット **1コ ¥80**

Shrimp,Mushrooms Gratin
プリプリ海老と
ジャンボマッシュルームのグラタン **¥780**

Duck Meat Confit
フランスの定番料理 鴨もも肉のコンフィ **¥980**

リゾット

RISOTTO

おすすめ Truffles,Parmesan Cheese Risotto
トリュフのリゾット
"目の前でパルメザンチーズをたっぷり削って" **¥780**

with Foie Gras
フォアグラトッピング **+¥500**

Snow Crabs,Chestnuts Risotto
ズワイガニとレモンクリームのリゾット
栗もふりかけて **¥1,100**



モンブランの季節！



旬の果物のタルト アイス添え
※果実は写真とは異なる場合があります



王道のバニラたっぷり
クレームブリュレ



彩りマカロン3種類

デザート DESSERTS



Mon Blanc

モンブランの季節！

¥580

Fruit Tart

旬の果物のタルト アイス添え

※果実は写真とは異なる場合があります

¥480

Crème Brûlée

王道のバニラたっぷり

クレームブリュレ

¥480

Ice Cream

季節のアイス・ソルベ

¥480

Macaroon

彩りマカロン3種類

¥300

カフェ & 食後酒

CAFÉ & DIGESTIF

Coffee 【Hot or Ice】

コーヒー【ホット or アイス】

¥430

Espresso 【Single or Double (+100円)】

エスプレッソ【シングル or ダブル[+100円]】

¥430

Black Tea 【Hot or Ice】

紅茶【ホット or アイス】

¥430

食後酒・デザートワイン各種

¥680～

※記載の価格はすべて『税別表記』です。