

肉 & 魚 ~メインディッシュ~

MEAT & FISH DISHES



牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ
トリュフトッピングver. ㊦

メ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!



タラ白子のソテー



オマール海老の丸ごとロースト



鴨胸肉ロースト
エビスハチミツキャラメリゼ



本日のお魚料理(写真はイメージです)



イベリコ豚『ベジョータ』肩ロースグリエ



雉(キジ)のロースト
レモンバターソース

おすすめ 牛フィレ肉とフォアグラの
ロッシーニ **¥1,980**

Beef fillet steak and foie gras "ROSSINI"

+更に贅沢に!!

おすすめ 『冬トリュフ』の
贅沢トッピング Topping Truffle **¥500**

おすすめ 鴨胸肉のロースト
エビスハチミツのキャラメリゼ
ジュのソース **¥1,680**

Roasted duck steak with honey and spice

おすすめ イベリコ豚『ベジョータ』肩ロースのグリエ
温かい冬野菜のブレゼと一緒に **¥1,480**

Grilled pork "Jverico"

雉(キジ)のロースト根菜のタルト仕立て
レモンバターソース **¥1,680**

Roasted Pheasant lemon and butter sauce

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)

ASK! Iボーンステーキ(2kg) **¥7,980**

I-bone steak (2kg!!)

おすすめ タラ白子のソテー
芳醇なマッシュルームのソースで **¥1,480**

Sauteed cod milt with mushroom sauce

オマール海老の丸ごと! ロースト
ソース バンプルムース **¥1,980**

Roasted whole lobster grapefruits sauce

みんなで仲良く +半身追加 **Additional half portion ¥990**

本日のお魚料理 **¥1,480**

Today's special fishes

ソースの美味しいお料理と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 ~

S N A C K S

おすすめ



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



旬サバ、低温調理
シードルピネガーマリネ



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) ¥2,480
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 ¥580
～エスカルゴバターのソース～
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す。

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



パテドカンパーニュ
～田舎風お肉のパテ～

冷 フォアグラのテリーヌ
マディラ酒のゼリーと一緒に
～苺のコンフィチュール添え～ ¥780
Cold foie-gras mousse with madeira wine jam



フォアグラのテリーヌ
イチゴのコンフィチュール

冷 ホタテのグリエとポワローのマリネ ¥880
Grilled scallops and marinated leek



ホタテのグリエと
ポワローのマリネ

おすすめ **冷** 冬野菜のテリーヌ ¥680
Winter 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



蟹のレムラードと根セロリのブランマンジェ

おすすめ **冷** 旬！サバの低温調理
シードルヴィネガーマリネ ¥780
Marinated mackerel with cidre vinegar

冷 鮮魚のカルパッチョ ¥880
Fresh fish carpaccio

冷 俺んちサラダ ¥690
Large green salad



海老とキノコのアヒージョ

おすすめ **温** 海老とキノコのアヒージョ ¥680
Spanish style garlic shrimps and mushrooms

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



俺のオニオングラタンスープ

おすすめ **温** 『俺の』オニオングラタンスープ ¥780
Special onion gratin soup

温 牛テールの
赤ワイン煮込み パイ包み焼 ¥1,280
Pie baked beef stew



牛テールの
赤ワイン煮込みパイ包み



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

トリュフ香るビスマルク ¥980
Special Bismarck (Truffle, Porchini, 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)

おすすめ 本日のピッツァ ¥780
Today's Pizza

おすすめ ハーフ&ハーフ ¥980
(マルゲリータ&クアトロフォルマッジ)
Half & half (Margherita & Quattro Formaggio)

パスタ・リゾット

PASTA & RISOTTO



俺の名物!
ワタリガニの
トマトクリームパスタ

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ーニ茸の
クリームパスタ ¥1,080
Spaghetti cream sauce with stewed beef and porcini

希少! 『沖縄県産ヤンバル鶏』と
春菊のペペロンチーノ~柚子の香り~ ¥1,280
Peperoncino of chicken and spring chrysanthemum

佐賀牛の炙りと生ウニの焼きリゾット ¥1,280
Rissoto with sea urchin and slightly grilled beef

フォアグラとトリュフのリゾット ¥1,180
Rissoto with foie gras and truffle

おすすめ あわびとゴボウのリゾット ¥1,680
Rissoto with abalone and burdock

おすすめ +更に贅沢に!!
『冬トリュフ』の贅沢トッピング Topping Truffle ¥500



牛スジ、ポルチーニ茸の
クリームパスタ



ヤンバル鶏と春菊の
ペペロンチーノ



佐賀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



あわびとゴボウのリゾット



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

おすすめ バスク風チーズケーキ
グランマニエのグラス添え **¥480**
Baked cheese cake Basque style

オレンジと
ダークチョコレートのシブースト **¥480**
Chiboust cake with orange and dark chocolate

おすすめ ピスタチオのクレームブリュレ
フランボワーズのグラス乗せ **¥480**
Pistachio cream brulee with raspberry icecream

ホワイトチョコレートのムース
〜グリオットジュレ、キルシュ添え〜 **¥580**
(アルコール苦手な方はキルシュ外せます)
White chocolate mousse cake with griot cherry jam

世界のチーズ盛り合わせ(6種) **¥1,480**
Assorted cheese

☆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

ピスタチオのクレームブリュレ
フランボワーズのグラス乗せ

ホワイトチョコムース
グリオットジュレ

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** お一人様
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」「クレームブリュレ」
「アイスとシャーベットの3種盛り」からお選び下さい。

食後のお飲み物

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]

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ロワイン〜 **¥980**

マール MARC **¥980**

紅茶
TEA

ホット or アイス **¥280**
TEA [HOT / ICED]

マロン・ド・パリ **¥300**
【キャラメルフレーバーティー】
MARRON DE PARIS a(CARAMEL FLAVOR TEA)

オリエンタルバカンス **¥300**
【ベリーフレーバーティー】
ORIENTARL VACANCE (BERRY FLAVOR TEA)

※記載の価格はすべて『税別表記』です。