

ロッシーニ

ROSSINI

おすすめ

ミ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“ペリゲーソース”をたっぷり掛けました。



おすすめ

『俺のフレンチ』を代表する一品です!

牛フィレとフォアグラのロッシーニ

Beef Filet Steak and Foie Gras "Rossini"

(280g) 1,980

選べる2サイズ (460g) 2,980

トッピングワンモアフォアグラ Topping Foie gras

+780

トッピングトリュフ Topping Truffle

+300



イベリコ豚の
とろ〜りラクレットチーズ掛け

好きなお料理に
トッピングできます!

ラクレットチーズ
トッピング **980**
Topping Raclette cheese



うずら(まるまる1羽)の
フォアグラリゾット詰め

高級食材オマール海老を丸ター匹使った“俺のフレンチ”
看板料理のひとつ。オマール海老の旨味を凝縮させた
アメリカヌソースをたっぷり使った豪華なグラタン仕立て。
数量限定ですので、お早めのご来店、ご注文がオススメです!

おすすめ



数量限定!
活オマール海老のテルミドール
(グラタン仕立て)

980

肉・魚料理

MEAT · FISH DISHES

うずら(まるまる1羽)の
フォアグラリゾット詰め

Sauteed Quail in stuffed Foie gras risotto

蝦夷鹿のロースト 赤ワインソース

Roasted Ezo Venison, Red Wine Sauce

イベリコ豚の
とろ〜りラクレットチーズ掛け

Iberian pork steak with melting Raclette cheese

希少部位! マグロホホ肉のロースト
マスタードソース

Roasted Tuna Cheek, Mustard Sauce

名物! 白身魚と海老のボンファミ

Gratin of White Fish, Prawn and Mushroom

おすすめ

**海老とずわい蟹のパートフィロ包み焼き
アメリカヌソース**

Wrapped Snow Crab & Prawn in Part Philo with American Sauce

おすすめ

**数量限定! 活オマール海老のテルミドール
(グラタン仕立て)**

Lobster thermidor (Gratin style)

おすすめ



海老とずわい蟹のパートフィロ包み焼きアメリカヌソース

980

1,480

1,580

1,280

1,680

1,980

おつまみ

SNACKS

甘く柔らかくジューシーな淡路玉ねぎと
パルミジャーノチーズの競演。
シンプルなのにどうしてこんなに美味しいのか。
もう一品欲しいなという方にもオススメです!



名物! 淡路玉ねぎのグラタン

おすすめ

レバーパテのブリュレ?
そう、意外にもレバーパテに甘味が合うのです!
薄切りのトーストと一緒にどうぞ。
トーストの追加も可能です。(+150円)



鶏白レバーのパテ ブリュレ仕立て



フライドポテト

フライドポテト
French Fries

380

トッピングトリュフ Topping Truffle +300

おすすめ

名物! 淡路玉ねぎのグラタン

Gratin of Awaji onion

480

トッピングトリュフ Topping Truffle +300

鶏白レバーのパテ ブリュレ仕立て
Brûled Chicken Liver Pate

480

海の幸と野菜のマリネ
Seafood Marinade

480

ジャンボマッシュルームの
ブルギニオンバター
Grilled Big Mushroom with Garlic butter

480

牛すじのトマト煮込み
Stewed Beef Tendon with Tomato

580

生ハムとチョリソーの盛り合わせ
Assortment of Raw Ham and Chorizo

780



ジャンボマッシュルームの
ブルギニオンバター



牛すじのトマト煮込み

俺のベーカリー特製パン
Bread

380

+¥100でトリュフバター付き

Additional Truffle Butter +100

冷・温前菜

C O L D · H O T A P P E T I Z E R

俺のフレンチ”銀座コリドー街“といえぱコレッ！
ウニ、オマール海老、キャビア、
高級食材たちを一皿に詰め込んだ一皿を
ぜひお楽しみください。

おすすめ



生ウニのエスプーマ
オマール海老のジュレとキャビア



彩り野菜のバーニャカウダ



俺んちのシーザーサラダ

本日のシェフのこだわりスープ
Soupe of the day

380

おすすめ

冷 焼きクリームチーズの味噌漬け
Baked Cream Cheese Marinated with Miso

580

冷 彩り野菜のバーニャカウダ
Bagna Cauda

780

冷 俺んちのシーザーサラダ
Caesar Salad Style "Oreno" Style

780

トッピングトリュフ Topping Truffle +300

冷 フォアグラのなめらかな
テリーヌ仕立て
Smooth Terrine of Foie Gras

780



フォアグラのなめらかなテリーヌ仕立て

おすすめ

冷 数量限定！！ブリのカルパッチョ
グリーンペッパーソース
Carpaccio of Yellowtail, Green Pepper Sauce

880

おすすめ

冷 生ウニのエスプーマ
オマール海老のジュレとキャビア
Espuma of Sea Urchin with Homnard Lobster Jelly & Caviar

1,380

赤ナスのとろとろロースト
Roasted Red Eggplant

480

トッピングトリュフ Topping Truffle +300

ホタテ貝とポルチーニ茸の
彩りキャベツ包み
Roll of Cabbage stuffed with Scallops and Porcini

680

おすすめ

ホワイトアスパラガスと
白ハマグリナーージュ仕立て
White Asparagus and Hard Clams, Butter Sauce

880



焼きクリームチーズの味噌漬け



ホタテ貝とポルチーニ茸の
彩りキャベツ包み

リゾット

RISOTTO

おすすめ わたり蟹のトマトリゾット 780
Gazami Crab & Tomato Risotto

ポルチーニ茸と
いろいろキノコのリゾット 880
Mushroom Risotto

New!! フォアグラとパルメザンチーズの
トリュフ掛けリゾット 1,680
Foie gras and Parmesan cheese Risotto on sprinkled Truffle

蟹! トマト! クリーム! 誰もが好きな定番のリゾットです。
わたり蟹の濃厚な旨味が凝縮された
リゾットをお楽しみください!



おすすめ

わたり蟹のトマトリゾット

こちらも隠れた人気のリゾット。
キノコが好きな方には
たまらない一品です!



ポルチーニ茸といろいろキノコのリゾット

デザート

DESSERT

ミントとライムのグラニテ (モヒート風) 250
Mint and Lime Granite

マスカルポーネアイスのアフオガード 380
Mascarpone Ice Cream Affogato

オーブンで焼かないクレームブリュレ 480
Creme Brulee

エスプレッソと栗のプリン 480
Espresso, Chestnut Sauce

リンゴのキャラメリゼ ホワイトチョコのムース 580
Caramelized Apple, White Chocolate Sauce



マスカルポーネアイスのアフオガード



オーブンで焼かない
クレームブリュレ



ミントとライムのグラニテ
(モヒート風)

食後のお飲み物

AFTER DRINKS

エスプレッソ 380
Espresso

コーヒー (ホット or アイス) 380
Coffee (Hot or Iced)

白桃紅茶 (ムレスナ社) 380
White Peach tea (MLESNA TEA)

ホットティー (アールグレイ) 380
Earlgray tea

アイスティー (ダーズリン) 380
Dareeling tea