



牛フィレ肉とフォアグラの
ロッシーニ 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
アメリケーヌソース 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





うさぎもも肉のバジルクリーム煮



丹波鹿のステーキ
～ソースグランブヌール～

メイン料理

PLATS PRINCIPALES

Duck Meat Confit

フランスの定番料理
鴨もも肉のコンフィ

1,000

Rabbit Creamed

フランスの定番料理
うさぎもも肉のバジルクリーム煮

1,380

Venison Steak

おすすめ
空前のジビエブーム
丹波鹿のステーキ
～ソースグランブヌール～

1,680

Lamb Roast

仔羊骨付きロース肉のロティ
～立ち昇る燻製の香り～

1,880

Beef Cheeks Braised in Red Wine

“ブッフ・ブルギニョン アマファゾン”
牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
～修行の地ボーヌの思い出～

1,980

Fish of the Day

本日入荷の鮮魚 フレンチスタイル

1,580



鴨もも肉のコンフィ



仔羊骨付きロース肉のロティ
～立ち昇る燻製の香り～



“ブッフ・ブルギニョン アマファゾン”
牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
～修行の地ボーヌの思い出～



俺のBakery心斎橋直送の 美味しいパン



世界のチーズ6種の盛り合わせ



驚き!!瓶ごと一つ俺のキャビア



彩りオリーブ、
アーティチョークのマリネ



鶏レバーの芳醇な
ブランデーマリネ



シードルヴィネガーに漬けた
冬野菜のピクルス



リゾットのコロッケ
〜トリュフ・バジル・イカスミ〜



俺の定番ポテトフライ
〜アンピマヨ〜

パン

P A I N



Bread

俺の Bakery 心斎橋直送の 美味しいパン

380

おつまみ

A P E R O S

Olives Marinated

彩りオリーブ、アーティチョークのマリネ

480

Pickles

シードルヴィネガーに漬けた冬野菜のピクルス

480

Pale Chicken Liver Marinated

鶏レバーの芳醇なブランデーマリネ

480

Rice Croquette

リゾットのコロッケ 〜トリュフ・バジル・イカスミ〜

580

Fried Potatoes

俺の定番ポテトフライ 〜アンピマヨ〜

580



Caviar

驚き!!瓶ごと一つ俺のキャビア

2,480

チーズ

F R O M A G E

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

【フレッシュ/白カビ/青かび/ハード/シェーブル/ウォッシュ】 各480



フレンチの集大成
シェフこだわりパテ・クルート



寒ブリのカルパッチョ
キュッと絞ったすだちのヴィネグレット

冷前菜

ENTRÉE FROIDE

おすすめ

Fresh Fish Carpaccio

寒ブリのカルパッチョ
キュッと絞ったすだちのヴィネグレット

780

Uncooked Ham

2種の生ハム
〈牛の生ハム ブリザオラ・豚の生ハム バイヨンヌ〉

780

Caesar Salad of Fresh Vegetables

大盛り!俺んちのサラダ

780

Pork, Chicken Meat, Liver Pate

フレンチの集大成
シェフこだわりパテ・クルート

880

Meats Melange with Pork, Chicken Meat, Liver Pate

ワインを準備して♪
シャリュキュトリー盛りあわせ

999

一緒に
いかがでしょうか?

パテ・クルート付き
with Pork, Chicken Meat, Liver Pâté

+600

Vegetables Bagna Cauda 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 ブリザオラ
豚の生ハム バイヨンヌ



大盛り!俺んちのサラダ



全国からの美味しい野菜の
バーニャカウダ



ワインを準備して♪
シャリュキュトリー盛りあわせ



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～



身体ぽかぽか
海老としょうがの熱々アヒージョ



カマンベール
チーズのロースト
～贅沢なフランス産
蜂蜜をたらして～



千葉県産ジャンボマッシュルーム、
イベリコ豚ミンチ、フォアグラのパイ包み焼き

温前菜

ENTRÉE CHAUDE

Shrimp, Ginger Fried in Garlic Oil

おすすめ

身体ぽかぽか

海老としょうがの熱々アヒージョ

780

一緒に
いかがでしょうか？

アヒージョバゲット
French Bread

+80

Camembert Cheese Roast

カマンベールチーズのロースト

～贅沢なフランス産蜂蜜をたらして～

780

Mushrooms, Pork, Foie Gras Baked Wrapped in Pastry

数量
限定

千葉県産ジャンボマッシュルーム、

イベリコ豚ミンチ、フォアグラのパイ包み焼き

1,480

リゾット

RISOTTO

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

一緒に
いかがでしょうか？

フォアグラトッピング
with Foie Gras

+500



ブッラータチーズを丸ごと乗せたリゾット
ヴェルドゥーラ ～緑黄色野菜のリゾット～



シメのNo.1!
フレンチ“OCHAZUKE”
お茶漬け
～自家製七味のアクセント～

おすすめ

Mozzarella, Vegetables High in Beta-carotene Risotto

ブッラータチーズを丸ごと乗せたリゾット

ヴェルドゥーラ ～緑黄色野菜のリゾット～

1,580

Ochazuke

シメのNo.1! フレンチ“OCHAZUKE”お茶漬け
～自家製七味のアクセント～

999



季節のアイス・ソルベに
マカロンもつけて
※内容は写真と異なる場合
がございます



リコッタチーズと
蜂蜜の濃厚チーズケーキ



王道のバニラたっぷり
クレームブリュレ



至極のレシピ 杏仁プリン
〜カシスのエスプーマ〜

デザート

DESSERTS

Ice Cream

季節のアイス・ソルベに
マカロンもつけて

※内容は写真と異なる場合がございます

580

Cheesecake

リコッタチーズと
蜂蜜の濃厚チーズケーキ

580

Apricot pudding

至極のレシピ 杏仁プリン
〜カシスのエスプーマ〜

580

Crème Brûlée

王道のバニラたっぷり
クレームブリュレ

580

おすすめ

デザートと一緒にカフェをご注文いただくと…

デザート1皿ご注文につき、1杯 ¥100引き

カフェ & 食後酒

CAFÉ & DIGESTIF

Coffee【Hot or Ice】

コーヒー〈ホット or アイス〉 430

Black Tea【Hot or Ice】

紅茶〈ホット or アイス〉 430

Espresso【Single or Double (+100yen)】

エスプレッソ 430
〈シングル or ダブル(+¥100)〉

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。