

ロッシーニ

ROSSINI

おすすめ



牛フィレとフォアグラのロッシーニ

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“ベリゲーソース”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

うずら(まるまる1羽)の
フォアグラリゾット詰め

お好きなお料理に
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

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)

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

980

蝦夷鹿のロースト 赤ワインソース

Roasted Ezo Venison, Red Wine Sauce

1,480

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

1,580

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

980

名物! 白身魚と海老のボンファミ

Gratin of White Fish, Prawn and Mushroom

1,280

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

1,680

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)

1,980

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

おつまみ

SNACKS

甘く柔らかくジューシーな淡路玉ねぎと
バ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！



おすすめ

名物！淡路玉ねぎのグラタン

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 380
French Fries

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 480
Gratin of Awaji onion

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 480
Brûled Chicken Liver Pate

海の幸と野菜のマリネ 480
Seafood Marinade

ジャンボマッシュルームの
ブルギニオンバター 480
Grilled Big Mushroom with Garlic butter

牛すじのトマト煮込み 580
Stewed Beef Tendon with Tomato

生ハムとチョリソーの盛り合わせ 780
Assortment of Raw Ham and Chorizo

俺のベーカリー特製パン 380
Bread

+¥100でトリュフバター付き

Additional Truffle Butter +100



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

冷・温前菜

COLD · HOT APPETIZER

俺のフレンチ”銀座コリドー街”といえばコレっ！
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 380
Soupe of the day

おすすめ 冷 焼きクリームチーズの味噌漬け 580
Baked Cream Cheese Marinated with Miso

冷 彩り野菜のバーニャカウダ 780
Bagna Cauda

冷 俺んちのシーザーサラダ 780
Caesar Salad Style "Oreno" Style
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 780
Smooth Terrine of Foie Gras

おすすめ 冷 数量限定！！プリのカルパッチョ
グリーンペッパーソース 880
Carpaccio of Yellowtail, Green Pepper Sauce

おすすめ 冷 生ウニのエスプーマ 1,380
オマール海老のジュレとキャビア
Espuma of Sea Urchin with Homnard Lobster Jelly & Caviar

赤ナスのとろとろロースト 480
Roasted Red Eggplant
トッピングトリュフ Topping Truffle +300

ホタテ貝とボルチーニ茸の
彩りキャベツ包み 680
Roll of Cabbage stuffed with Scallops and Porcini

おすすめ 白ホワイトアスパラガスと
白ハマグリナーージュ仕立て 880
White Asparagus and Hard Clams, Butter Sauce



フォアグラのなめらかな
テリーヌ仕立て



焼きクリームチーズの味噌漬け



ホタテ貝とボルチーニ茸の
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

880
ポルチーニ茸と
いろいろキノコのリゾット
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

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

480
オープンで焼かないクレームブリュレ
Crème Brûlée

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

580
テリーヌチョコラ
Terrine Chocolat

食後のお飲み物

AFTER DRINKS

エスプレッソ 380
Espresso

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

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

380
ホットティー (アールグレイ)
Earlgray tea

380
アイスティー (ダーズリン)
Dareeling tea



マスカルポーネアイスのアフォガード



オープンで焼かない
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)

Wine

**“俺の” と言え
ば
なみなみ!
a glass full of champagne
シャンパン**

おすすめ なみなみ! 俺のシャンパン 1280
White Champagne

なみなみ! 俺のスパークリング 780
White Sparkling

なみなみ! 俺のマスカット 780
Muscat of Alexandria

なみなみ! 俺のランブルスコ 780
Lambrusco Rosso

なみなみ! 俺のロゼスパークリング 780
Rose Sparkling

White wine

おすすめ ~フランス~
なみなみ! 俺の白ワイン 780
White Wine Selected by Our Sommelier

680
本日のコリドーの白ワイン
White Wine of The Day

780
~イタリア~
フラスカティ
Frascati Superiore ~Italy~

980
~フランス~
シャブリ シャルドネ
Chablis ~France~

980~
俺のマンスリーセレクトワイン
White Wine of The Month

Red wine

おすすめ ~フランス~
なみなみ! 俺の赤ワイン 780
Red Wine Selected by Our Sommelier

680
本日のコリドーの赤ワイン
Red Wine of The Day

780
~アメリカ~
グラディエーターカベルネソーヴィニオン
Cycles Gladiator, Cabernet Sauvignon ~California~

980
~フランス~
ショレイ レ ボヌ ピノ ノワール
Chorey-Les-Beaune ~France~

980~
俺のマンスリーセレクトワイン
Red Wine of The Month

“俺の”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。
- ◆ 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。
- ◆ お席での『テーブル会計』にご協力下さいませ。
- ◆ 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1人様につきチャージ¥300を頂戴しています。

Highball

ハイボール

俺のハイボール (甲州) **580**
Highball (Japanese)

俺のジンジャーハイボール **680**
Ginger Ale Highball (Japanese)

銀座ハイボール **780**
(デュワーズ ホワイトラベル)
Highball (Scotch)

Low Alcohol Drink

ほろ酔いカクテル(Alc.3%~低アルコール)

俺の「冬」カクテル!! **999**
Winter Cocktail

俺の「虹色」カクテル!! **680**
Rainbow Cocktail

赤 (カシス) ・ オレンジ (オレンジジュース)
緑 (メロン) ・ 白 (カルピス) ・ 黄 (レモネード)
青 (ブルーハワイ) ・ 紫 (ブドウジュース)
からお好きな色をお選び下さい!
7グラス揃えば「虹色」に!!!
Please Choose Following Color
Red, Orange, Green, White, Yellow, Blue, or Purple

自家製サングリア **680**
Sangria

アメリカン レモネード **680**
American Lemonade

キールロワイヤル **680**
Kir Royal

ミモザ **680**
Mimosa

カシス (オレンジ、ウーロン、ソーダ) **680**
Cassis Orange, Cassis Oolong, Cassis Soda

フルーツカクテル (ベリーニ) **780**
Bellini

デザートワイン **980**
Dessert Wine

Beer

ビール

サッポロ生ビール **680**
Sapporo Draft Beer

各種外国産ビール **600**
Foreign Beer

シャンディガフ **680**
Shandigafu

アルコールフリー **580**
Sapporo Alcohol Free

Soft Drink

ソフトドリンク

オレンジジュース **480**
Orange Juice

パイナップルジュース **480**
Pineapple Juice

ぶどうジュース **480**
Grape Juice

おすすめ

ぶどうスパークリングジュース **680**
Grape Sparkling

ウーロン茶 **480**
Oolong Tea

メロンソーダ **480**
Melon Soda

カルピスソーダ **480**
Calpis Soda

ジンジャーエール **480**
Ginger Ale

ペリエ **480**
Perrier(200ml)

富士ミネラル **480**
Fuji Mineral Water(360ml)

俺のレモネード **580**
Lemonade

俺のピンクレモネード **580**
Pink Lemonade

おすすめ

りんごスパークリングジュース **680**
Apple Sparkling

シャーリーテンブル **680**
Shirley Temple

BOTTLE WINE LIST

ALL 2,500yen

1 ロリマー ブリュット
原産国: オーストラリア / タイプ: 辛口
品 種: サルタナ
すっきりとした酸味と柔らかい果実味が特徴的。

2 ミモスカテル
原産国: オーストラリア / タイプ: 中甘口
品 種: マスカットオブアレキサンドリア
マスカットの香り、微発砲でフルーティー、ほのかな甘み。

3 サンタ アリシア シャルドネ
原産国: チリ / タイプ: 辛口
品 種: シャルドネ
豊かな果実味と樽香が効いていてクリーミーな味わい。

4 デボルトリ セミヨン シャルドネ
原産国: オーストラリア / タイプ: 辛口
品 種: セミヨン シャルドネ
南国系のトロピカルフルーツの香りとクリーミーな触感。

5 フルールド シャロット シャルドネ
原産国: フランス / タイプ: 重辛口
品 種: シャルドネ
フルーティーながらスパイシーなニュアンスもあります。

6 デボルトリ シラース カベルネ
原産国: オーストラリア / タイプ: ライト
品 種: シラース カベルネ
滑らかなタンニンとスパイシーさと程よい酸味。

7 コノスル シラー ヴァラエタル
原産国: チリ / タイプ: ミディアム
品 種: シラー
ハイクオリティで知られるコノスルシリーズ。

8 ラ クロワザード カベルネ・シラー
原産国: フランス / タイプ: フル
品 種: カベルネ・シラー
すみれやブラックベリー、しっかりと果実味。

ALL 3,500yen

9 プロセッコ ブリュット イティネラ
原産国: イタリア / タイプ: 辛口
品 種: グレラ
フレッシュな酸味。乾杯におススメ!

10 スプリングス ソーヴィニヨン ブラン
原産国: ニュージーランド / タイプ: 軽辛口
品 種: ソーヴィニヨン ブラン
さわやかな酸味と青草やハーブ香り。

11 マジ モデッロ ピアノ
原産国: イタリア / タイプ: 辛口
品 種: ピノ グリージョ
フローラルでフレッシュな柑橘系の味わい。

12 ミシェルリンチ ブラン
原産国: フランス 南西地方 / タイプ: 辛口
品 種: ソーヴィニヨン ヴィオニエ
シャトー・ランシュ・バージュのオーナーが設立したワイナリー。

13 ヴァランセ ルージュ クロード ラフォン
原産国: フランス / タイプ: ライト
品 種: ピノ ノワール
チェリーや完熟カシスの香り、心地よいフルーティー感。

14 ミシェルリンチ ルージュ
原産国: フランス / タイプ: ミディアム
品 種: カベルネ シラー
シャトー・ランシュ・バージュのオーナーが設立したワイナリー。

15 サイクルス グラディエーター
原産国: カリフォルニア / タイプ: フル
品 種: カベルネ ソーヴィニヨン
果実味が豊富な典型的なカリフォルニア・スタイル

BOTTLE WINE LIST

WHITE



19 モーゼルランド アウスレーゼ リースリング 4,000

原産国:ドイツ/タイプ:中甘口
品 種:リースリング
白い花やハチミツの香り。自然な甘みが心地良い。



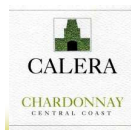
20 シャブリ シモネフェブル 5,000

原産国:フランス ブルゴーニュ/タイプ:辛口
品 種:シャルドネ
リンゴや柑橘の香り。ミネラリーで程よいとコク。



21 サンセール ドメーヌ デュ ノゼ 6,000

原産国:フランス ロワール/タイプ:辛口
品 種:ソーヴィニオン ブラン
ジューシーな青りんごアロマ、フレッシュハーブの香り。



22 カレラ セントラルコースト シャルドネ 7,000

原産国:カリフォルニア/タイプ:辛口
品 種:シャルドネ
果実味豊かで樽香たっぷり。濃厚な白ワインです。

RED



赤 26 ブルゴーニュピノ ノワール ルイ ラトゥール 4,000

原産国:フランス ブルゴーニュ/タイプ:ライト
品 種:ピノ ノワール
"ラズベリー"や"ジゴザン"等のエッジが汗な香り。



赤 28 モン ヴァン ルージュ アラン プリュモン 4,000

原産国:フランス 南西地方/タイプ:フル
品 種:タナ
凝縮感のある果実味と、心地よいタンニン。



赤 29 マジ マゼスト 5,000

原産国:イタリア ヴェネト/タイプ:ミディアム
品 種:マルゼミーノ
なめらかな渋味とフレッシュな酸味が印象的。



赤 30 ショレイレ ボーヌ ジョセフ ドルーアン 6,000

原産国:フランス シャンパーニュ/タイプ:ライト
品 種:ピノ ノワール
丸みのある酸とやわらかな口当たり、長く優雅な余韻。



赤 31 バローロ ブリッコ アンブロージョ ローダリ 7,000

原産国:イタリア ピエモンテ/タイプ:ミディアム
品 種:ネッピオーロ
エレガントなタイプのバローロ。繊細な味わいです。



赤 32 ソムリエ厳選秘蔵ワイン!! 9,000~

※詳しくはスタッフまでお尋ねください。