

# 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“ペリグーソース”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 **お一人様**  
**デザートワゴン ¥680**  
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。

# Sparkling wine / Champagne

フルボトルスパークリングワイン/シャンパーニュ

泡①	SPW	ロリマー・フリュット	(オーストラリア)	2800円
泡②	SPW	レティー・ジュリアナ・ロゼ	(オーストラリア)	3500円
泡③	CHAM	『今月のシャンパーニュ』	俺のグループ全店共通 激安シャンパーニュ (フランス)	6999円
泡④	CHAM	テタンジェ	ノベル賞晩餐会 公式シャンパーニュ (フランス)	8500円
泡⑤	CHAM	ガティノワ	特級シャンパーニュ アイ村の最高峰 (フランス)	10800円
泡⑥	CHAM	シャルリエ・ロゼ	貴重なセニエ 上質なピノワール (フランス)	12500円
泡⑦	CHAM	ドンペリニヨン 2008年	おそらく日本最安値 !! (フランス)	19999円

## Vin Blanc

フルボトル白ワインリスト

白①	シャルドネ	(千利)	2000円	白④	『オレンジワイン』世界遺産	(ジョージア)	3800円
白②	ソーヴィニヨンブラン	(フランス)	3000円	白⑤	リースリング	(フランス)	4500円
白③	ピノ・グリージョ	(イタリア)	3800円	白⑥	『シャブリ』	キリッと辛口 (フランス)	5000円
白⑦	シャトー勝沼 鳥居平今村	『キュヴェ・ユカ』 2004年	甲州種の最高傑作 (山梨県 甲州市)	6500円			
白⑧	セミス・ピアンコ テッシ・ティ・キエーティ	2014年	濃厚フルボティ 秀逸 (イタリア アブルッツォ州)	6800円			
白⑨	シャサーニュ・モンラッシェ	フルミエ・クリュ レ・ヴェルジェ	2016年 (フランス フルゴーニュ)	14800円			
白⑩	コルトン・シャルルマーニュ	グラン・クリュ	2010年 (フランス フルゴーニュ)	17800円			

## Vin Rouge

フルボトル赤ワインリスト

赤①	モンテプルチャーノ	(イタリア)	2000円	赤④	シラー	(フランス)	3800円
赤②	カベルネソーヴィニヨン	(フランス)	2800円	赤⑤	メルロー	(ブルガリア)	3800円
赤③	ピノワール	(フランス)	3500円	赤⑥	サペラヴィ	世界遺産 (ジョージア)	3800円
赤⑦	シャトー・テ・セサール	アダージョ	2015年 濃厚フルボティ メルロー (フランス ベルジュラック)	5000円			
赤⑧	キャンティー・クラシコ	クエルチッベッラ	2016年 フルボティ サンジョベーゼ (イタリア トスカナ)	5950円			
赤⑨	エリュイカム・ローダニエンヌ・セイシュエル	2015年	フルボティ シラー (フランス コート・デュ・ローヌ)	7500円			
赤⑩	ナパヴァレー	ロバート・モンダヴィ	2016年 フルボティ カベルネソーヴィニヨン (カリフォルニア州 ナパ)	9500円			
赤⑪	シャトー・ラ・フルール・ガルドローズ	2012年	秀逸ボルドー (フランス サンテミリアン・グランクリュ)	9880円			
赤⑫	ピノワール	バスリバー	2016年 世界が驚く 傑作ピノ (オーストラリア ヴィクトリア州 ギップスランド)	9999円			
赤⑬	ヴォルネイ	フルミエ・クリュ	『シャトー・テ・テュック』 2003年 熟成秀逸ピノ (フランス フルゴーニュ)	14800円			
赤⑭	バローロ	ラッツァリート	ミラフィオーレ	2008年 (イタリア ピエモンテ セッラルンガダルバ)	19800円		

当店はワインの持ち込みOKです  
お気軽にどうぞ♪ (1本¥999)



名物!! 「なみなみ」スパークリングワイン

おすすめ



白の泡

<辛口>

780



赤の泡

<微発泡・中甘口>

780



ロゼの泡

<ほのかな甘口>

780



りんごの泡

<ノンアルコール>

580



俺のシャンパン

<この価格は「俺の」だけ!>

1280



## グラスワイン



コスパの白

500

(気軽にスイスイ飲める優しい口当り)



コスパの赤

500

(モンテプルチャーノ種主体; イタリア)



俺の白

680

(シャルドネ; オーストラリア)



俺の赤

680

(カベルネ・ソーヴィニオン; フランス)



甘めの白

680

(マスカット100%; スペイン)



濃いめの赤

980

(タンニン強めのフルボディワイン)



世界遺産の白

980

(オレンジワイン; ジョージア)



ロッシーニの赤

980

(『ロッシーニ』と相性バツグン!!)



## ビール・ハイボール



◆生ビール

<サッポロ黒ラベル>

580

◆ノンアルコールビール

<プレミアムフリー>

480

◆ハイボール

<スコッチウイスキー デュワーズ>

480

※濃いめ、ジンジャーハイ、コークハイできます。(+100)



# ソフトドリンク



おすすめ



のノンアルコール  
カクテル 各580

マスカット&シャルドネ

ゆず&グレープフルーツ

あまおう&赤ぶどう

俺のレモネード 480

赤ぶどうジュース 480

<カベルネ・ソーヴィニヨン&コンコード>

◆ジンジャーエール 380

◆コーラ 380

◆トニックウォーター 380

◆メロンソーダ 380

◆オレンジジュース 380

◆グレープフルーツジュース 380

◆ミネラルウォーター (炭酸あり/なし) 480

◆ウーロン茶 280



コーヒー、紅茶、フレーヴァーティー各種

280~

<HOT or ICE> <マロン・ド・パリ or オリエンタル・バカンス>



## カクテル、食後酒など



◆俺のレモンサワー 580

◆サングリア 580

◆キール 580

◆キティ 580

◆オペレーター 580

◆梅酒 580

~山崎ウイスキー蒸留所貯蔵 焙煎樽仕込み~

◆貴腐ワイン 980

~別名“ディケム・キラー”極上のデザートワイン~

◆カシスオレンジ 580

◆ファジーネーブル 580

◆スプモーニ 580

◆ジントニック 580

◆モスコミュール 580

◆マール 980

~葡萄の搾りかすから造った、芳醇なブランデー~

◆アルマニャック 980

~女性的な『コニャック』とは対照的な男性的な味わい~