

至福の小さな前菜 Happy Little Appetizer

高級食材を贅沢に使用したひと口サイズの前菜です
ちょっとずつ食べたい！という方におすすめ！

おすすめ

冷

生うにといくらのたまごクリーム

Scrambled Eggs w/ Sea Urchin and Salmon Caviar



うにとくら
たまごクリーム

冷

フォアグラのぷっちゃんプリン

Foie Gras Pudding



フォアグラの
ぷっちゃんプリン

おすすめ

温

ポルチーニ茸のポタージュ

Porcini Potage



ポルチーニ茸の
ポタージュ

温

オマール海老の爪のフリット

Fried Lobster Claw



オマール海老の
爪のフリット

All 380

定番！お酒のおつまみ One more Foods

ワインにぴったり！皆様で楽しめるメニューを集めました！

おすすめ

メープルいちじくバター

Maple Fig Butter w/ Baguette

380



メープルいちじくバター

食べ比べ！2種のフライドポテト

アンチョビマヨネーズ付き

480

French Fries w/ Anchovy Mayonnaise



白レバームース

おすすめ

濃厚！白レバームース

Chicken Liver Mousse

580

厚切り！田舎風お肉のパテ

Pâté de Campagne

680



厚切り お肉のパテ

ハモンセラノー 熟成生ハム

Prosciutto

880

冷前菜 APPETIZER

フレンチはやっぱりここからスタート！
見て楽しい！食べて楽しい！
技ありメニューばかりです

トラウトサーモンのタルタル
いくらと燻製サワークリーム
Salmon Tartar w/ Smoked Sour Cream 780



サーモンのタルタル

アワビ！ホタテ！ムール貝を
ギュッと詰めたゼリー寄せ
冷製ブイヤベース風
**Abalone, Scallop and Mussels
in Chilled Bouillabaisse Jelly** 980

おすすめ



冷製ブイヤベース

焼きチーズが香ばしい！
クリスピーシーザーサラダ
Crispy Ceasar Salad 780

ローストビーフ！
フォアグラ！トリュフ！
贅沢ロッシーニ風サラダ
Roast Beef Salad Rossini Style 1280



ロッシーニ風サラダ

生ウニとかぼちゃのムース
生姜風味のジュレ
**Sea Urchin w/ Squash Mousse
and Ginger Tomato Jelly** 980



うにとかぼちゃのムース

俺のベーカリーの特製パン
Bread of "Oreno" 380

オリーブオイル / バター 50



温前菜 APPETIZER

季節の味覚満載！こだわりの逸品たち

秋茄子の滋味を味わう…
茄子好きの為の一皿

**Egg Plant Mousse
for Egg Plant Lavers**

680



砂肝と木の子のアヒージョ



砂肝と木の子のアヒージョ

**Spanish a style
Sunagimo Gizzard and Mushrooms**

680



秋刀魚のココット



秋はやっぱり！秋刀魚！
じゃがいも 木の子のココット焼き

Baked Pike, Potato and Mushrooms

980

鴨もも肉のフライドチキン風

Fried Duck Confit

780



鴨もも肉のフライドチキン風

リゾット RISOTTO

千葉県産城山みのり農場の「なごみ米」を使用
こだわりのフレンチリゾット！

やみつき！

わさびと味わうチーズリゾット

Wasabi Cheese Cream Risotto

680



渡り蟹のトマトクリーム
令和ヴァージョン

Blue Crab Tomato Cream Risotto

880



ワタリガニの
クリームリゾット



フレッシュトリュフと
ポルチャーニのクリームリゾット

Fresh Truffle and Porcini Risotto

フォアグラトッピング

980

Foie Gras Topping

+500

メインディッシュ MAIN DISH

ボリュームとコスパ満点！

おすすめ



牛フィレ肉とフォアグラの
ロッシーニ

牛フィレ肉と
フォアグラのロッシーニ
贅沢トリュフがけ 2480

**"Rossini" Roast Beef Filled and
Sautéed Foie Gras w/ Truffle**

トリュフ抜きも
ご用意しております

Without Truffle 1980

数量
限定



オマール海老のロースト
マルニエールソース

オマール海老の
まるごとロースト
マルニエールソース 1980

Roast Lobster Mariner Sauce

残ったソースに追加で！
青海苔リゾット

Extra Rissoto +380

本日のお魚料理 1480
Today's Fish Today's Style

本日のお肉料理 980
Today's Meat Dish

おすすめ

マグレ鴨のロースト
フォアグラ風味のポートワインソース
Roast Duck, Port Wine Sauce Foie Gras Flavor 1680



マグレ鴨のロースト

おすすめ

三元豚のロース アーモンド風味
木の子のクリームソース
**Roast Pork,
Mushroom Cream Sauce Almond Flavor 1480**



三元豚のロースト

ブラックアンガス牛
サーロインのグリル 1980
Beef Steak



アンガス牛のサーロイン

デザート Dessert

数量
限定

なつかしのたまごぷりん Caramel Pudding

400

シェフが昔デパートの食堂で食べたぷりんをイメージして作りました！たまごたっぷりのしっかり固めのぷりんです。



テリーヌ・ド・ショコラ マンゴーカスタードと 金柑コンポート

580

Chocolate Terrine
w/ Mango, Ginger & "Kinkan"

チョコレートの濃厚テリーヌにアクセントのマンゴーと生姜のカスタードソースをかけました。季節の金柑コンポートとともにお召し上がりください！

おすすめ

バスク風チーズケーキ Basque Burnt Cheese Cake

480

バスクのとあるバルの人気メニューが世界中に広まった、話題の一品。濃厚なチーズケーキにしっかり焼き目をつけて、アクセントに黒胡椒を添えました。お酒にも合う甘さ控えめのお味です！

季節のアイス盛り合わせ Assorted Ice Cream

380

二種類の盛り合わせです。内容はスタッフまでお問い合わせくださいませ。

デザートご注文の方はコーヒー・紅茶が
200円です。(1点につき1杯)

コーヒー・紅茶 (Hot or Iced)
Coffee or Tea 380

食後酒

ソーテルヌ
ミュスカ・ド・ボーム・ド・ヴニーズ
マデイラワイン
グラッパ ※アルコール強め
カルヴァドス ※アルコール強め 500

★価格はすべて税抜き価格です



俺の名物 なみなみ

俺の泡 スパークリング 白/ロゼ

ほろ酔いの泡 マスカット/ベリー

私の泡 ノンアルコール リンゴ/ぶどう

なみなみの 白ワイン / なみなみの 赤ワイン

ALL
780

白ワイン

お疲れ様の 白
フリ ソーヴィニヨン・ブラン 500

魅惑の 白
オーストラリア セミヨン 500

ソムリエ厳選ワイン 780~

赤ワイン

思い出ふける 赤
イタリア サンジョベーゼ 500

一緒に飲みたい 赤
オーストラリア ミラーズ 500

ソムリエ厳選ワイン 780~

アルコール

生ビール モルツ 680

夢の生ビール 880

ハイボール 580

プレミアム ウイスキー 780

柚子レモンサワー 680

サングリア 白/赤 680

ソフトドリンク

俺のレモネード 480

私のピーチティー 480

しゅわ しゅわ 幸せローズ 480

しゅわ しゅわ 羨アップル 480

オレンジ, リンゴ 各480

ユーラ, ジンジャーエール

烏龍茶, コーヒー, 紅茶もあります