



牛フィレ肉とフォアグラの
ロッキーニ 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
アメリカヌソース 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

～修行の地ポーヌの思い出～

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
～修行の地ポーヌの思い出～



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

PAIN



Bread

俺の Bakery 心斎橋直送の 美味しいパン

380

おつまみ

APEROS

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

FROMAGE

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

数量
限定

Mushrooms, Pork, Foie Gras Baked Wrapped in Pastry

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

おすすめ

Crème Brûlée

王道のバニラたっぷり
クレームブリュレ

580

Apricot pudding

至極のレシピ 杏仁プリン
〜カシスのエスプーマ〜

580

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。



First Drink

俺のフレンチで
乾杯といえよこれ!

俺の泡 (白 or ロゼ) ¥777
Sparkling Wine(white / Rose)

俺のベリーニ (ピーチスパークリング) ¥777
Peach Sparkling Wine

俺のミモザ (オレンジスパークリング) ¥777
Orange Sparkling Wine

私の泡 (白・甘口) ¥680
Sparkling Wine(Sweet)

ランブルスコ (赤・甘口) ¥680
Red Sparkling Wine(Sweet)

俺のワイン (白 or 赤) ¥680
Wine (Cabernet Sauvignon / Chardonnay)

俺のシャンパーニュ ¥1,200
Champagne

俺のシャンパーニュ 上級 ¥1,400
Champagne Advanced

俺のノンアルスパークリング ¥680
(リンゴ or ブドウ)
sparkling juice(Apple / Grape)

フランス産ブドウジュース (白 or 赤) ¥777
Grape juice(White/ Red)

Glass Wine グラスワイン

Sparkling [スパークリングワイン]

◆ 俺の泡 白 or ロゼ

Sparkling Wine (white or Rosé) オーストラリア/辛口

俺のが誇る圧倒的なみなみ!

グラス/Glass ¥777

ボトル/Bottle ¥2,500

◆ 俺のシャンパーニュ

Champagne フランス/シャンパーニュ/辛口

俺のが誇る1ランク上のみなみ!

グラス/Glass ¥1,480

ボトル/Bottle ¥7,800

◆ 俺のシャンパーニュ 上級

Champagne Advanced

俺のシャンパンに+200円で

極上の味をみなみで!内容はスタッフまで!

グラス/Glass ¥1,680

ボトル/Bottle ¥8,800

Red [赤ワイン]

◆ なみなみ! 俺の赤!

Cabernet Sauvignon

シャンパングラスに注ぐ俺の定番!

グラス/Glass ¥680

ボトル/Bottle ¥1,980

◆ メルロ

Merlot フランス/ミディアム

程よいバランスで飲みやすいコスパ赤!

グラス/Glass ¥480

ボトル/Bottle ¥1,980

◆ ピノワール

Pinot Noir デーキン ピノワール

オーストラリア/ライト

華やかでチャーミングな軽口!

グラス/Glass ¥580

ボトル/Bottle ¥2,500

◆ 月替わりの赤

Monthly Red

俺のが選ぶ月替わりのワイン!

グラス/Glass ¥780

ボトル/Bottle ¥3,500

◆ ネッビオーロ

Nebbiolo ヴェッラドリア バルバレスコ

イタリア/フルボディ

ジビエや肉料理のお供に最適フルボディ!

グラス/Glass ¥780

ボトル/Bottle ¥3,500

◆ 俺の赤 上級

Red wine Advanced

原価度外視で飲んで欲しいおすすめ!

3種類用意してますので内容はスタッフまで!

グラス/Glass ¥999

グラス/Glass ¥1,200

グラス/Glass ¥ASK

◆ 食後酒/デザートワイン 各種

After dinner/Dessert wine

食後のデザートやチーズに合わせた食後酒!
内容はスタッフまで!

グラス/Glass ¥680~

◆ 私の泡

ミ モスカテル

Sparkling Wine (Sweet)

スペイン/甘口

俺の新定番!爽やか甘口みなみ!

グラス/Glass ¥680

ボトル/Bottle ¥1,980

◆ ランブルスコ

ランブルスコ アマービレ

Red Sparkling Wine (Sweet)

イタリア/甘口

俺の新定番!赤の甘口みなみ!

グラス/Glass ¥680

ボトル/Bottle ¥1,980

White [白ワイン]

◆ なみなみ! 俺の白!

Chardonnay

シャンパングラスに注ぐ俺の定番!

グラス/Glass ¥680

ボトル/Bottle ¥1,980

◆ ソーヴィニヨンブラン

オーチヨ

Sauvignon Blanc

チリ/辛口

すっきり華やかで飲みやすいコスパ白!

グラス/Glass ¥480

ボトル/Bottle ¥1,980

◆ ガルガーネガ

カディス ソアヴェ クラシコ

Garganega

イタリア/辛口

優しい果実味あふれるジューシータイプ!

グラス/Glass ¥580

ボトル/Bottle ¥2,500

◆ 月替わりの白

Monthly White

俺のが選ぶ月替わりのワイン!

グラス/Glass ¥780

ボトル/Bottle ¥3,500

◆ 甲州

グランボレール山梨 甲州 樽発酵

Koshu

日本/辛口

日本が誇るすっきりミネラルとふくよかな旨み!

グラス/Glass ¥780

ボトル/Bottle ¥3,500

◆ 俺の白 上級

White wine Advanced

原価度外視で飲んで欲しいおすすめ!

2種類用意してますので内容はスタッフまで!

グラス/Glass ¥999

グラス/Glass ¥ASK

◆ 食後酒/ブランデー 各種

After dinner/Brandy

食後のデザートやチーズに合わせた食後酒!
内容はスタッフまで!

グラス/Glass ¥780~

Drink Menu 【ドリンクメニュー】

Beer 【ビール】

- ◆ ザ・プレミアムモルツ生 ¥580
The Premium Malt's (Draft Beer)
- ◆ オールフリー ¥480
ノン・アルコールビール
All-Free(Non-alcoholic Beer)
- ◆ シャンディガフ ¥580
Beer & Ginger-ale cocktail

Whiskey 【ウイスキー】

ロック/ハイボール/ジンジャー/コーラ
on the rocks / with soda / with ginger ale / with coke

世界No.1スコッチウイスキー
ジョニーウォーカー
ブラックラベル 12年
 Johnny Walker



ユニークなスモーキーさを残しつつ、
甘みを際立たせたウイスキー。
シングル/ **¥580** ダブル/ **¥680**

- ◆ サントリー 角 Kaku シングル/ single ¥480
ジャパニーズウイスキー ダブル/ double ¥580

Cocktail 【カクテル】

梅田 **イチオシ!!**
オリジナル 冬 カクテル
 Fruits Whisky Soda
“ちえるちえる”
 季節のフレッシュフルーツを使った
 自家製漬け込みカクテル! **¥680**

- ◆ 俺のベリーニ 〈ピーチスパークリング〉 ¥777
Peach Sparkling Wine
- ◆ 俺のミモザ 〈オレンジスパークリング〉 ¥777
Orange Sparkling Wine
- ◆ 俺のサングリア 赤 ¥580
Sangria (Red)
- ◆ 俺のサングリア 白 ¥580
Sangria (White)
- ◆ 俺のモヒート ¥580
Mojito
- ◆ キティ ¥580
Kitty
- ◆ オペレーター ¥580
Operator
- ◆ カシス ¥580
Cassis
ソーダ/オレンジ/ウーロン
With Soda/With Orange/With Woolong Tea

- ◆ ジン・ウォッカ・ラム各種カクテル承ります ¥580
Gin / Volka / Rum

Softdrink 【ソフトドリンク】

俺のイチオシ!!
レモンスカッシュ
 Lemon Squash **¥430**

- ◆ アラン ミリア 白ブドウジュース ¥777
White Grape Juice
- ◆ アラン ミリア 赤ブドウジュース ¥777
Red Grape Juice
- ◆ 俺のノン・アル スパーク リンゴ ¥777
Apple Sparkling Juice
- ◆ 俺のノン・アル スパーク ブドウ ¥777
Grape Sparkling Juice
- ◆ ペリエ (330ml) ¥500
Perrier
- ◆ ブラッドオレンジジュース Blood Orange Juice
- ◆ マンゴージュース Mango Juice
- ◆ 黒ウーロン茶 Black Woolong Tea ¥450
- ◆ ジンジャーエール Ginger Ale
- ◆ コーラ Cola
- ◆ オレンジジュース Orange Juice ¥430
- ◆ コーヒー (ICE・HOT) Coffee
- ◆ 紅茶 (ICE・HOT) Tea
- ◆ エスプレッソ Espresso ¥430
- ◆ エスプレッソW Espresso double ¥530

※デザート1皿注文につき1杯¥100引き

Sparkling スパークリングワイン



01 俺の泡白 ロリマー ブリュット

¥2,500

オーストラリア/シャルドネ/辛口

俺の定番コスパ泡!
最初の1杯にすっきり飲みやすい辛口タイプ

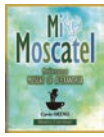


02 俺の泡ロゼ レディ ジュリアナ

¥2,500

オーストラリア/ピノワール/辛口

俺の定番コスパ泡!
最初の1杯にすっきり飲みやすい辛口タイプ。



03 私の泡 ミモスカテル

¥1,980

スペイン/マスカットオブアレキサンドリア/甘口

俺の新定番! すっきり微発砲のさわやかな甘口!



04 シャトー ドロレ クレマンド ロワール

¥2,980

フランス/ロワール/シュナンブラン/辛口

バランスの取れたフレッシュな酸味と骨格、複雑味が反映されたフランス産のドライスパークリングワイン!



05 ノーティラス キュヴェ マルボロ ブリュット NV

¥3,980

ニュージーランド/ピノワール主体/辛口

クリーミーな口当たりとエレガンスでしっかりした骨格、36カ月の長期瓶内熟成による深みと長い余韻のバランスがベスト。



06 カデル ボスコ フランチャコルタ キュヴェ プレステージ

¥4,980

イタリア/ロンバルディア/シャルドネ主体/辛口

イタリアトップブランドのスパークリング! シャンパンと同じ製法で造られ、心地よい酸味とフレッシュさが最高の仕上がり!

07 俺のシャンパン

¥7,800

フランス/シャンパーニュ

俺の厳選シャンパン。フレンチの最高に贅沢な泡!
1ランク上の1杯目に!

08 俺のシャンパン 上級

¥8,800

フランス/シャンパーニュ

俺のフレンチ梅田店がお届けする極上シャンパン!
採算度外視で本当においしいものをお届け!

White 白ワイン

01 俺の白

¥1,980

俺のソムリエ50人が選んだワイン!



02 ルイス フェリペ エドワーズ サンタルーズ シャルドネ

¥1,980

チリ/シャルドネ/辛口

チリ特有のトロピカルフルーツの香りを感じられる/バランスの整ったスタンダードな辛口!



03 サルシターノ ヴィーノ ビアンコ

¥1,980

イタリア/トレッピアーノ/主体/辛口

華やかな香りと果実味に優しい酸味。
イタリアらしく嫌味のないすっきりタイプ!



04 レア ヴィンヤーズ シャルドネ

¥2,980

フランス/ラングドック/シャルドネ/辛口

生き生きとした完熟果実の味わい。華やかで濃すぎない樽香のバランスが整った旨みのシャルドネ!



05 ボルゴ ディ ヴァッサーリ ピノ グリージョ

¥2,980

イタリア/フリウリ/ピノグリージョ/辛口

熟した柑橘系果実を連想させる香りが心地よく、樽を使わないため、ブドウ本来が持つ味わいとボリューム感がストレートに伝わります!



06 ジャルダンド ブースカッセ

¥2,980

フランス/南西地方/プティクルピュ主体/辛口

新鮮なりんごの蜜の甘みを感じ、熟成による心地良い複雑性としっかりした果実味のバランスがエレガントな味わい!



07 カニカッティ アクイレ グリッロ

¥3,980

イタリア/シチリア/グリッロ/辛口

イタリアらしい柑橘系果実の熟した香りがパッと咲き、その後から綺麗で濁りの無いミネラルと酸味が続きます!

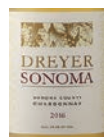


08 シャトー レイノンブラン

¥3,980

フランス/ボルドー/ソーヴィニヨンブラン主体/辛口

グレープフルーツや白桃のフレッシュなフルーツのアロマに、はつらつとしたミネラルが感じられる、エネルギー感でエレガントなボルドースタイル!



09 ドレイヤー ヴィンヤード ソノマ シャルドネ

¥3,980

アメリカ/カリフォルニア/シャルドネ/辛口

熟したリンゴの優しい味わいとしっかりとしたミネラルのバランス。ソノマの涼やかなテロワールが反映された今のトレンドを行くシャルドネ!



10 マルセル ダイス エンゲルガルデン プルミエクリュ

¥5,980

フランス/アルザス/リースリング主体/中辛口

アルザスの鬼才、ダイスの看板ワイン。様々なニュアンスが何層にも重なり、1口では味わいきれない複雑味が奥深くまで交差しています!



11 ドメーヌ ベルテルモ ピュリニー モンラッシュェ レヴロン

¥6,980

フランス/ブルゴーニュ/シャルドネ/辛口

香ばしい香り、溢れるミネラル感、フレッシュな酸。ピュリニーモンラッシュェの特徴がよく反映された、リッチでエレガントな白!

12 本日の俺の裏ワイン

¥ASK

より上質なワインを、よりお得に!
採算度外視の裏ワインリストと共にご提案します!

01 俺の赤

¥1,980

俺のソムリエ50人が選んだワイン!

02 サルシータ ヴィーノ ロッソ

¥1,980

イタリア/ランブルスコ主体/ミディアム

イタリアの濃厚品種3種ブレンドした、完熟果実の凝縮した果実味のバランスが良く、リッチな味わいな安ウマな1本!

03 ルイス フェリペ エドワーズ
サンタルーズ カベルネ

¥1,980

チリ/カベルネソーヴィニオン/ミディアム

しっかりとした果実味とタンニンのバランスの良い、柔らかく丸みのある味わい!

04 トレネル
サンタムール

¥2,980

フランス/ブルゴーニュ/ガメイ/ライト

木苺の香りが芳醇で柔らかく、豊かな味わいが口に広がり、バランスよく柔らかいタンニンが長い余韻を飾ります!

05 ユーロヴァン
ジュールドーミエ カベルネ

¥2,980

フランス/ラングドック/カベルネソーヴィニオン/ミディアム

南仏らしい熟した果実味とまろやかなタンニンのバランスが整った、親しみやすいカベルネ!

06 マルケス デラ ビジャ ロブレ

¥2,980

スペイン/テンプラニージョ/フルボディ

スペイン特有の濃厚な果実味としっかりとした飲みとのバランスが取れた、気軽に楽しめる濃縮フルボディ!

07 デュブレイユ フォンテーヌ
ブルゴーニュ ルージュ

¥3,980

フランス/ブルゴーニュ/ピノワール/ライト

赤い果実の香りと肉付きの良いしなやかでフルーティなワイン。ブルゴーニュのテロワールを表現しつつチャーミングで今飲み頃のワイン。

08 カニカッティ
チェントウーノ

¥3,980

イタリア/シチリア/ネロダヴォラ/ミディアム

華やかな赤いベリーの香りにイタリアらしいスパイシーなニュアンス。エレガントなタンニンを含みモダンで魅力的なワイン!

09 シャトー ラネッサン

¥3,980

フランス/ボルドー/カベルネソーヴィニオン主体/フルボディ

果実たっぷりの香りに甘草、ヴァニラのニュアンス。濃い果実味にタンニンが滑らかで品のある王道のボルドースタイル!

10 ポール マシュエ
ラクストン ヴィンヤード

¥4,980

アメリカ/カリフォルニア/ピノワール/ライトボディ

ブラックベリーなどの果実味と土っぽいアロマが感じられ、複雑なバランスがとれた、瑞々しく豊かな質感のピノ!

11 モメント ワインズ
グルナッシュ

¥4,980

南アフリカ/グルナッシュ/ミディアム

優しい果実味が綺麗な酸を伴ってピノワールのような透明感があり、シルキーで柔らかく繊細な印象のチャーミングなグルナッシュ!

12 シャトー ラ モーリアンヌ

¥4,980

フランス/ボルドー/メルロ主体/フルボディ

プラムやスマイルの豊潤な香りから時間と共に黒胡椒やコーヒーの香りへ。まろやかな口当たり、綺麗な凝縮感、どれをとってもパーフェクト!

13 ルネ ルクレール
ジュヴレ シャンベルタン

¥6,980

フランス/ブルゴーニュ/ピノワール/ミディアム

凝縮した赤い果実、優しい酸の香りが立ち上り、スパイシーさも漂う。古き良き造りをそのまま体現した、ジュヴレらしい濃密な果実味。

14 シャトー ダルマイヤック

¥8,980

フランス/ボルドー/カベルネソーヴィニオン主体/フルボディ

メドック格付け5級の非常に柔らかくエレガントなワイン。ヴィンテージに左右されず安定した、ポイヤックの正統派スタイルを尊重したスタイル。

15 ダックホーン
カベルネ ソーヴィニオン

¥9,980

アメリカ/カリフォルニア/カベルネ ソーヴィニオン主体/フルボディ

ナパを代表するダックホーン。しなやかなタンニンとしっかりとした骨格に支えられ、ベリーやハーブの風味が華やかさを演出します。

16 本日の俺の裏ワイン

¥ASK

より上質なワインを、よりお得に!
採算度外視の裏ワインリストと共にご提案します!