

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“ペリゲーソース”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

肉・魚料理

MEAT・FISH DISHES



イベリコ豚の
とろ〜りラクレットチーズ掛け

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

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

蝦夷鹿のロースト 赤ワインソース

Roasted Ezo Venison, Red Wine Sauce

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

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

名物! 白身魚と海老のボンファム

Gratin of White Fish, Prawn and Mushroom

おすすめ

**海老とずわい蟹のパートフィロ包み焼き
アメリケーヌソース** 1,680

Wrapped Snow Crab & Prawn in Part Philo with American Sauce

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)** 1,980

Lobster thermidor (Gratin style)



うずら(まるまる1羽)の
フォアグラリゾット詰め



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)

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
アメリケー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!



おすすめ

海老とずわい蟹のパートフィロ包み焼き
アメリケーヌソース

おつまみ

SNACKS

甘く柔らかくジューシーな淡路玉ねぎと
パ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!



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

French Fries

380

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

Gratin of Awaji onion

480

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

Brûled Chicken Liver Pate

480

海の幸と野菜のマリネ

Seafood Marinade

480

ジャンボマッシュルームの
ブルギニョンバター

Grilled Big Mushroom with Garlic butter

480

牛すじのトマト煮込み

Stewed Beef Tendon with Tomato

580

生ハムとチョリソーの盛り合わせ

Assortment of Raw Ham and Chorizo

780

俺のベーカリー特製パン

Bread

380

+¥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
ブルギニョンバター



牛すじのトマト煮込み

冷・温前菜

C O L D ・ H O T A P P E T I Z E R

俺のフレンチ”銀座コリドー街“といえぱコレッ！
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



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



ホタテ貝とポルチーニ茸の
彩りキャベツ包み

本日のシェフのこだわりスープ

Soupe of the day

380

おすすめ

冷

焼きクリームチーズの味噌漬け

Baked Creem Cheese Marinated with Miso

580

冷

彩り野菜のバーニャカウダ

Bagna Cauda

780

冷

俺んちのシーザーサラダ

Caesar Salad Style "Oreno" Style

780

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

Smooth Terrine of Foie Gras

780

おすすめ

冷

数量限定！！ブリのカルパッチョ
グリーンペッパーソース

Carpaccio of Yellowtail, Green Pepper Sauce

880

おすすめ

冷

生ウニのエスプーマ
オマール海老のジュレとキャビア

Espuma of Sea Urchin with Homnard Lobster Jelly & Caviar

1,380

赤ナスのとろとろロースト

Roasted Red Eggplant

480

トッピングトリュフ Topping Truffle +300

ホタテ貝とポルチーニ茸の

彩りキャベツ包み

Roll of Cabbage stuffed with Scallops and Porcini

680

おすすめ

ホワイトアスパラガスと
白ハマグリの手ージュ仕立て

White Asparagus and Hard Clams, Butter Sauce

880

リゾット

RISOTTO

おすすめ

わたり蟹のトマトリゾット

Gazami Crab & Tomato Risotto

780

ポルチャーニ茸と いろいろキノコのリゾット

Mushroom Risotto

880

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

Foie gras and Parmesan cheese Risotto on sprinkled Truffle

1,680

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!

ポルチャ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）

Mint and Lime Granite

250

マスカルポーネアイスのアフォガード

Mascarpone Ice Cream Affogato

380

オーブ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

480

テリーヌチョコラ

Terrine Chocolat

580

食後の飲み物

AFTER DRINKS

エスプレッソ

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스티ー（ダーズリン）

Dareeling tea

380



マスカルポーネアイスのアフォガード



オーブンで焼かない
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! シャンパン

a glass full of champagne

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

なみなみ! 俺のレモンサワー 780
Lemon Sour Cocktail

White wine

～フランス～

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

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

～イタリア～

フラスカティ 780
Frascati Superiore ~Italy~

～フランス～

シャブリ シャルドネ 980
Chablis ~France~

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

Red wine

～フランス～

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

本日のコリドーの赤ワイン 680
Red Wine of The Day

～アメリカ～

グラディエーター カベルネソーヴィニヨン 780
Cycles Gladiator, Cabernet Sauvignon ~California~

～フランス～

ショレイ レ ボーヌ ピノ ノワール 980
Chorey-Les-Beaune ~France~

俺のマンスリーセレクトワイン 980～
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, Sparkling

樽詰スパークリング&ハイボール

俺のハイボール（甲州） Highball (Japanese)	580
樽詰スパークリングワイン "Polestar" KEG Sparkling Wine	600
俺のジンジャーハイボール Ginger Ale Highball (Japanese)	680
銀座ハイボール （デュワーズ ホワイトラベル） Highball (Scotch)	780

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!! Winter Cocktail	999
俺の「虹色」カクテル!! 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	680
自家製サングリア Sangria	680
アメリカン レモネード American Lemonade	680
キールロワイヤル Kir Royal	680
ミモザ Mimosa	680
カシス（オレンジ、ウーロン、ソーダ） Cassis Orange, Cassis Oolong, Cassis Soda	680
フルーツカクテル（ベリーニ） Bellini	780
デザートワイン Dessert Wine	980

Beer ビール

サッポロ生ビール Sapporo Draft Beer	680
各種外国産ビール Foreign Beer	600
シャンディガフ Shandigafu	680
アルコールフリー Sapporo Alcohol Free	580

Soft Drink ソフトドリンク

オレンジジュース Orange Juice	480
パイナップルジュース Pineapple Juice	480
ぶどうジュース Grape Juice	480
 ぶどうスパークリングジュース	680
Grape Sparkling	
ウーロン茶 Oolong Tea	480
メロンソーダ Melon Soda	480
カルピスソーダ Calpis Soda	480
ジンジャーエール Ginger Ale	480
ペリエ Perrier(200ml).	480
富士ミネラル Fuji Mineral Water(360ml)	480
俺のレモネード Lemonade	580
俺のピンクレモネード Pink Lemonade	580
 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 Shirley Temple	680

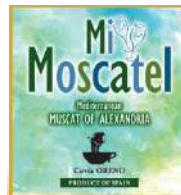
BOTTLE WINE LIST

ALL 2,500yen



泡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。



泡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、微発泡でフルーティー、ほのかな甘み。



白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。



白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。



白5 フルールド シャルロット 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。



赤6 デ ボルトリ シラズ カベルネ

原産国: オーストラリア / タイプ: ライト
品 種: シラズ 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。



赤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。



赤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の香り、しっかりとした果実味。

ALL 3,500yen



泡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！



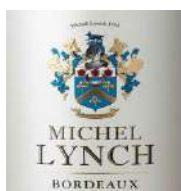
白10 スプリングス ソーヴィニオン ブラン

原産国: ニュージーランド / タイプ: 軽辛口
品 種: ソーヴィニオン ブラン
さわやかな酸味と青草やハーブ香り。



白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。



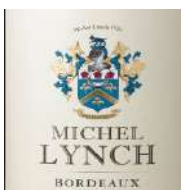
白12 ミシェルリンチ ブラン

原産国: フランス 南西地方 / タイプ: 辛口
品 種: ソーヴィニオン 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。



赤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。



赤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。

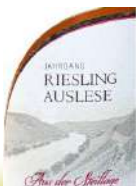


赤15 サイクルス グラディエーター

原産国: カリフォルニア / タイプ: フル
品 種: カベルネ ソーヴィニオン
果実味が豊富な典型的なカリフォルニアン・スタイル

BOTTLE WINE LIST

WHITE



白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。



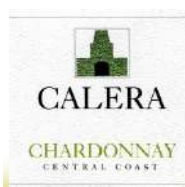
白20 シャブリ シモネフェブル 5,000

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。



白21 サンセール ドメヌ デュ ノゼ 6,000

原産国:フランス ロワール/タイプ:辛口
品 種:ソーヴィニョン 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。



白22 カレラ セントラルコースト
シャルドネ 7,000

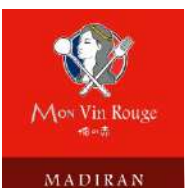
原産国:カリフォルニア/タイプ:辛口
品 種:シャルドネ
.....
果実味豊かで樽香たっぷり。濃厚な白ワインです。

RED



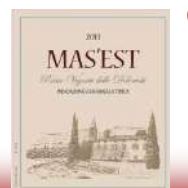
赤26 ブルゴーニュ ピノ ノワール
ルイ ラトゥール 4,000

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
.....
ラズベリーやレッドチェリー等のエレガントな香り。



赤28 モン ヴァン ルージュ
アラン ブリュモン 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。



俺のアプリが新しくなりました!!

スタンプを集めて クーポンがもらえる!

ダウンロード&初回登録クーポンもあります!

俺のアプリ
ダウンロード
はこちら

