

# 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

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“ドリュブ”を贅沢に使用した“ベリゲーソース”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!



旬の貝類のマリエール



オマール海老の丸ごと!ロースト



鴨胸肉ロースト  
黒糖とエスプレッソソース



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』ロースト



仔羊、香草パン粉  
ピスタチオの香り、デコボンソース

**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"

**おすすめ** 鴨胸肉のロースト 黒糖とエスプレッソのソース ¥1,680  
Roasted duck steak with brown sugar and espresso coffee sauce

**おすすめ** イベリコ豚 最高ランク 『ベジョータ』ロースト キャラメルシートをまとうせて ¥1,580  
Roasted pork "Iberico" with caramel flavor

仔羊の香草パン粉焼き 軽いピスタチオの香り、デコポンのソース ¥1,780  
Roasted Lambs with herb crumbs

**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!!)

旬の貝類のマリエール ¥1,080  
Steamed Shell fishes with white wine

オマール海老の丸ごと! ロースト ハーブバターソース ¥1,980  
Roasted Lobster with herb butter 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** バゲット (3P) Baguette (3pieces) ¥300

# おつまみ ~ 気軽に食べる一品 ~

## SNACKS

おすすめ

トリュフ香る  
なめらかポテトサラダ



フランス バイヨンヌ産 生ハム



サーモンのコンフィ



世界のチーズ  
盛り合わせ(6種)

青さのりと桜エビのゼッポリーニ



おすすめ

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 青さのりと桜エビの  
ゼッポリーニ(海藻入り揚げパン) ¥480  
Zeppoline ~fried pizza~

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～ **¥680**  
Meat pate french country style

**おすすめ** **冷** 本日鮮魚のカルパッチョ **¥880**  
Fresh fish carpaccio

**冷** 春野菜のテリーヌ **¥680**  
Spring vegetable aspic

**おすすめ** **冷** プティポワのムースと貝類のマリネ  
青さのりのジュレ掛け **¥880**  
Green peas mousse with shell fishes

**冷** 地鶏のルーロ  
赤ワイン風味のビネグレット **¥780**  
Steamed chicken cold style

**冷** 玉葱のコンフィチュールと  
フォアグラのテリーヌ **¥880**  
Cold foie-gras mousse with onion jam

**冷** サーモンのコンフィ **¥880**  
Marinated salmon

**冷** 俺んちサラダ **¥690**  
Large green salad

+更に贅沢に!!

**おすすめ** **冷** キャビアトッピング Topping caviar **¥500**

**おすすめ** **温** ホタルイカと芽キャベツ、  
マッシュルームのアヒージョ **¥680**  
Spanish style garlic firefly squids and brussels sprouts

一緒にいかがですか? **バゲット(3P)** **¥300**  
Baguette (3pieces)

**おすすめ** **温** ホワイトアスパラと  
グリーンアスパラのフリット  
いちごのビネグレットで **¥980**  
Asparagus flitter sauce vinaigrette strawberry

**温** 旬の貝類のマリニエール,レモンの香り **¥1,080**  
Steamed shell fishes with white wine

**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



パテドカンパーニュ  
～田舎風お肉のパテ～



本日鮮魚のカルパッチョ



春野菜のテリーヌ



プティポワのムースと貝類のマリネ  
青さのリジュレ掛け



地鶏のルーロ  
赤ワイン風味のビネグレット



ホタルイカと芽キャベツ、  
マッシュルームのアヒージョ



ホワイトアスパラと  
グリーンアスパラのフリット  
いちごのビネグレットで



トリュフ香るビスマルク

# ピッツア

PIZZA

トリュフ香るビスマルク ¥980  
Special Bismarck (Truffle, Porchini, Eggs, Cheese)

**おすすめ** マルゲリータ ¥580  
Margherita (Tomato, Basil, Mozzarella)

クアトロフォルマッジ ¥680  
Quatro Formaggio (4 Cheese Pizza)

本日のピッツア ¥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 & Quatro Formaggio)



クアトロフォルマッジ



マルゲリータ

# 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

**俺の名物!**  
ワタリガニのトマトクリームパスタ ¥980  
Tomato Cream Spaghetti with Gazami Crab

**おすすめ** 牛スジの柔らか煮込みとキノコの  
クリームパスタ ¥980  
Spaghetti cream sauce with stewed beef and mushrooms



牛スジの柔らか煮込みと  
キノコのクリームパスタ

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

**おすすめ** 白魚と春野菜のリゾット ¥1,180  
Rissoto with vegetable and Japanese ice fishes

一緒に  
いかがですか?

バゲット(3P)  
Baguette (3pieces)

¥300



佐賀牛の炙りと生ウニの  
焼きリゾット



白魚と春野菜のリゾット



おすすめ



ティラミス、トンカ豆の香り  
ジャルダン仕立て



おすすめ

本日のクレームブリュレ  
ヨーグルトのアイス添え

# 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  
ブランマンジェ  
ジャンジャンブルの香り **¥480**  
Milk mousse ginger flavor

ティラミス、トンカ豆の香り  
ジャルダン(庭園)仕立て **¥480**  
Tiramisu

おすすめ  
本日のクレームブリュレ  
ヨーグルトのアイス添え **¥480**  
Cream brulee with yogurt icecream

イチゴのミルフィーユ仕立て **¥580**  
Strawberry mille feuille

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



イチゴの  
ミルフィーユ仕立て



土日祝14時~  
数量限定  
ショコラデザート  
(写真はイメージです)

☆平日ランチ限定☆  
**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。