

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

ご一緒に
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



クアトロフォルマッジ



マルゲリータ

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)

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



牛スジの柔らか煮込みと
キノコのクリームパスタ

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

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)** ¥300
Baguette (3pieces)



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



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)

イチゴの
ミルフィーユ仕立て

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

☆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。