



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

オマール海老のオープン焼き  
～ハーブガーリックバター～ 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







神戸ブランドポークのロースト  
アルロネーズ  
～黒ビール風味～



鹿パテ、紀州梅、フォアグラ、  
千葉県産ジャンボマッシュルームのパイ包み焼き

# 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

1,280

Chicken Meat Stew

**フランスの定番料理**

奥丹波鶏むね肉のドウミドゥイユ

1,480

Pork Roast

**フランスの定番料理**

神戸ブランドポークのロースト アルロネーズ

～黒ビール風味～ ※食材の一部にそば粉を使用しております

1,680

おすすめ

Venison,Ume,Foie gras,Mushrooms Baked Wrapped in Pastry

**空前のジビエブーム**

鹿パテ、紀州梅、フォアグラ、

千葉県産ジャンボマッシュルームのパイ包み焼き

1,780

おすすめ

数量限定

Lamb Stew

**大注目の第四のお肉**

仔羊のナバラン ～春野菜とクスクス添え～

1,680

Lamb Roast

**大注目の第四のお肉**

骨付き仔羊のロースト～ハーブ香り立つ肉じゅソース～

1,880

Beef Cheeks Braised in Red Wine

ブッフブルギニョンアマファソン

牛タンのとろとろ赤ワイン煮

～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



奥丹波鶏むね肉のドウミドゥイユ



仔羊のナバラン  
～春野菜とクスクス添え～



骨付き仔羊のロースト  
～ハーブ香り立つ肉じゅソース～



ブッフブルギニョンアマファソン  
牛タンのとろとろ赤ワイン煮  
～修行の地ポーヌの思い出～





驚き!!瓶ごと一つ俺のキャビア



世界のチーズ6種の盛り合わせ



俺のBakery心斎橋直送の  
美味しいパン



彩りオリーブ、  
アーティチョークのマリネ



シードルヴィネガーに漬けた  
お野菜のピクルス



フランス産4種類のサラミ盛り



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お野菜のピクルス

480

Salami Mélange

フランス産4種類のサラミ盛り

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/青カビ/ハード/シェーブル/ウォッシュ】

各480





じゃがいものエスプーマ  
～洗練されたポテトサラダ～



真鯛と菜の花の  
カルパッチョ  
”真紅のドレッシング”



フォアグラのテリーヌ  
～俺のベーカリー特製  
トリュフたっぷり  
食パンと～



フレンチ技術の集大成  
”シェフこだわりパテ・クルート”

## 冷前菜

ENTRÉE FROIDE

おすすめ

Potatoes Mousse

じゃがいものエスプーマ  
～洗練されたポテトサラダ～

680

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〉

680

Fresh Fish Carpaccio

おすすめ

真鯛と菜の花のカルパッチョ  
”真紅のドレッシング”

780

Mozzarella Salad

ブッラータチーズ丸ごとで温かいカプレーゼ

780

Caesar Salad of Fresh Vegetables

大盛り!俺のフレンチサラダ

780

Pork,Chicken Meat,Liver Pate

数量限定

フレンチ技術の集大成  
シェフこだわりパテ・クルート

880

Foie Gras Terrine

数量限定

フォアグラのテリーヌ  
～俺のベーカリー特製トリュフたっぷり食パンと～

980

Meats Melange

ワインを準備して♪  
シャリュキュトリー盛りあわせ

980

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

980



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〉



ブッラータチーズ  
丸ごとで温かいカプレーゼ



大盛り!俺のフレンチサラダ



シャリュキュトリー盛りあわせ



全国からの美味しい野菜の  
バーニャカウダ





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～



桜エビにプルプリ海老、  
ほうれん草のアヒージョ



アッシュェパルマンティエ  
～牛すじ煮とじゃがいものグラタン～



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



ムール貝とハマグリのマリニエール  
～レモンクリーム～



ホワイトアスパラの熱々ボイル  
～相性抜群ベアルネーズソース～

# リゾット

## RISOTTO

Truffles, Parmesan Cheese Risotto

おすすめ

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

# 温前菜

## ENTRÉE CHAUDE

Beef Tendon, Potatoes Gratin

アッシュェパルマンティエ

～牛すじ煮とじゃがいものグラタン～

680

おすすめ

Shrimp, Spinach Fried in Garlic Oil

桜エビにプルプリ海老、ほうれん草のアヒージョ

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

Moules, Clams Stew

ムール貝とハマグリのマリニエール

～レモンクリーム～

880

White Asparagus Stew

春の便り!! ホワイトアスパラの熱々ボイル

～相性抜群ベアルネーズソース～

1,000

追加できます!

追加アスパラ(1本)

+300



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



イチゴのミルフィーユ



王道のバニラたっぷり  
グレアムブリュレ



魅惑のタルトショコラと  
ピスタチオアイス

# 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

480

Strawberries Mille Feuille

春よ来い!  
イチゴのミルフィーユ

580

おすすめ

Crème Brûlée

王道のバニラたっぷり  
グレアムブリュレ

480

Chocolate Cake

魅惑のタルトショコラと  
ピスタチオアイス

580

# 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。