



【メイン料理】

PLATS PRINCIPALES

- ★ **牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ** 1980
Beef Fillet.Foie Gras Steak
- ★ **オマール海老のオープン焼き ~ハーブガーリックバター~** 1980
Homard Lobster Roast
- オマール海老 半身追加** +990
Homard Lobster half body added
- 鴨もも肉のコンフィ** 1280
Duck Meat Confit
- ★ **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~** 1680
Pork Roast ※食材の一部にそば粉を使用しております。
- 骨付き仔羊のロースト ~ハーブ香り立つ肉じゅソース~** 1880
Lamb Roast

【パン】

PAIN

- ★ **俺の Bakery 心齋橋直送の 美味しいパン** 380
Bread

【おつまみ】

APEROS

- 彩りオリーブ、アーティチョークのマリネ** 480
Olives Marinated
- シェリービネガーに漬けたお野菜のピクルス** 480
Pickles
- フランス産4種類のサラミ盛り** 480
Salami Melange
- リゾットのコロッケ <トリュフ・バジル・イカスミ>** 580
Rice Croquette
- 俺の定番ポテトフライ ~アンチョビマヨネーズ~** 580
Fried Potatoes
- ★ **瓶ごと一つ俺のキャビア** 2480
Caviar



【冷前菜】

ENTRÉE FROIDE

- ★ **じゃがいものエスプーマ～洗練されたポテトサラダ～** 680
Potatoes Mousse
- 2種の生ハム (牛の生ハム プレザオラ、豚の生ハム バイヨンヌ)** 680
Uncooked Ham
- ★ **真鯛と菜の花のカルパッチョ 真紅のドレッシング** 780
Fresh Fish Carpaccio
- 大盛り！俺のフレンチサラダ** 780
Caesar Salad of Fresh Vegetables
- ★ **シェフこだわりパテ・クルート** 880
Pork, Chicken Meat, Liver Pate

【温前菜】

ENTRÉE CHAUDE

- 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
Beef Tendon, Potatoes Gratin
- ★ **桜エビにプルプル海老、ほうれん草のアヒージョ** 780
Shrimp, Spinach, Fried in Garlic Oil
- アヒージョバゲット** +80
French Bread
- 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
Camembert Cheese Roast

【リゾット】

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割って～** 780
Truffles, Parmesan Cheese Risotto
- フォアグラトッピング** +500
with Foie Gras

【デザート】

DESSERTS

- 季節のアイス・ソルベにマカロンをつけて** 480
Ice Cream
- ★ **王道のバニラたっぷりクレームブリュレ** 480
Crème Brulee
- 魅惑のタルトショコラとピスタチオアイス** 580
Chocolate Cake