

肉 & 魚 ~メインディッシュ~

MEAT & FISH DISHES

※写真はご参考イメージになります、詳しくはスタッフ迄！

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ
トリュフトッピングver.



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“ペリグーソース”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！

更に贅沢に!!

おすすめ 『トリュフ』
贅沢トッピング

Topping Truffle **¥500**



オマール海老の丸ごとロースト



鴨胸肉ロースト



本日のお魚料理 (写真はイメージです)



イベリコ豚ロースト



仔羊、ロースト

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"

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)

おすすめ 鴨胸肉のロースト **¥1,780**
Roasted duck steak

ASK! Iボーンステーキ (2kg) **¥7,980**
I-bone steak (2kg!!)

おすすめ イベリコ豚 最高ランク『ベジョータ』ロースト **¥1,680**
Roasted pork "Iberico"

オマール海老の
丸ごと! ロースト **¥2,180**
Roasted Lobster

仔羊のロースト **¥1,880**
Roasted Lambs

みんなで仲良く +半身追加 **¥1,090**

数量限定 **ランチ限定! 贅沢カレー!!**
『A5ランク松阪牛』カレー **¥1,480**
サラダ・プチデザート&コーヒーセット
"MASTUSAKA" beef curry **¥1,880**

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ご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

世界のチーズ
盛り合わせ(6種)



おすすめ

冷

トリュフ香る
なめらかポテトサラダ

Potato espuma salad

¥580

冷

フランス バイヨンヌ産 生ハム

Dried-cured hams

¥780

冷

世界のチーズ盛り合わせ(6種)

Assorted cheese

¥1,480

冷

オリーブ盛り合わせ

Marinated olives

¥380



自家燻製ナッツ

自家燻製ナッツ

Mixed nuts smoke flavor

¥580

温

ポテトフライ
アンチョビマヨネーズ

French fries

¥380

おすすめ

青さのりと桜エビの
ゼツポリーニ



おすすめ

温

青さのりと桜エビの
ゼツポリーニ (海藻入り揚げパン)

Zeppoline ~fried pizza~

¥580

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。
- ◆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 ※平日ランチタイムは頂いておりません。

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



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



冷 帆立と蟹のムース仕立て
 Scallop and crab mousse **¥880**

おすすめ **冷** 佐賀牛のローストビーフと
 茄子のプレッセ
 生ウニのラヴィゴットソース
 Roast beef and eggplant presse **¥980**

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



冷 俺んちサラダ
 Large green salad **¥690**

+更に贅沢に!!

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

鴨のコンフィ
 Duck confit **¥980**



おすすめ **温** 本日のアヒージョ
 Spanish style dish fried in garlic oil **¥680**

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

温 丸ごとカマンベールチーズの
 オーブン焼き
 Oven baked Camembert cheese **¥680**



ピッツア

PIZZA

トリュフ香るビスマルク ¥1080
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
Quattro 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 & Quattro Formaggio)



トリュフ香るビスマルク



マルゲリータ



クアトロフォルマッジ

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パスタ ¥980
Spaghetti with stewed beef and mushrooms



牛スジの柔らか煮込みとキノコのパスタ

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 本日のリゾット ¥1,180~
Today's Rissoto

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



本日のリゾット
(写真はイメージです。)

デザート

DESSERT

自家製アイスと
シャーベットの3種盛り
Assorted icecream and sherbet

¥380



自家製アイスと
シャーベット3種盛り(内容はスタッフまで)

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

¥480



本日のクレームブリュレ
ヨーグルトのアイス添え

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

¥580



イチゴの
ミルフィーユ仕立て

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。