

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“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！

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)



『やんばる地鶏』炭火焼



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

Beef fillet steak and foie gras "ROSSINI"

¥1980

おすすめ 鴨胸肉のロースト

Roasted duck steak

¥1780

沖縄県産やんばる地鶏の炭火焼

Chacoal grilled "YANBARU" chicken

¥1680

おすすめ イベリコ豚 最高ランク『ベジョータ』コンフィ

Confit pork "Iberico"

¥1680

仔羊のロースト

Roasted Lambs

¥1880

数量
限定

限定5食

豪快1kg!! Tボーンステーキ **¥4980**

T-bone steak (1kg)

ASK! Iボーンステーキ(2kg) **¥9900**

I-bone steak (2kg!!)

おすすめ

オマール海老の
丸ごと! ロースト

¥2480

Roasted Lobster

みんなで仲良く +半身追加

¥1240

本日のお魚料理

¥1480

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)

¥280

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

¥880

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

冷 原価出し! 瓶ごとキャビア(15g)

Whole bottle of caviar (15g)

¥2,480

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

温 青さのりとパルメザンチーズの
ゼッポリーニ(海藻入り揚げパン)

Zeppoline ~fried pizza~

¥580

- ◆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 ※平日ランチタイムは頂いておりません。

俺のフレンチ博多
からのご案内

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 **¥780**

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

おすすめ **冷** 鱈のマリネ、ガスパチョのソースで **¥780**
 Marinated horse mackerel with gazpacho

冷 自家製スモークサーモン **¥880**
 Home made smoke salmon

冷 季節のお野菜のテリーヌ仕立て **¥880**
 Vegetable aspic

おすすめ **冷** トウモロコシのムース
 ～コンソメジュレ掛け、生うにを添えて～ **¥980**
 Moussed corn with sea urchin

冷 俺んちサラダ **¥780**
 Large green salad

+更に贅沢に!!

おすすめ 『キャビア』トッピング **¥500**
 Topping caviar
 『トリュフ』トッピング **¥500**
 Topping Truffle

温 鴨もも肉のコンフィ **¥880**
 Duck confit

おすすめ **温** 北海道産水蛸と夏野菜のアヒージョ **¥680**
 Spanish style dish fried in garlic oil

一緒に
 いかがですか?

バゲット(3P) **¥280**
 Baguette (3pieces)

温 牛すじとトリッパのトマト煮込み **¥780**
 Stewed tripper and beef line

温 丸ごとカマンベールチーズの
 オープン焼き **¥580**
 Oven baked Camembert cheese



パテドカンパーニュ
 ～田舎風お肉のパテ～



鱈のマリネ、ガスパチョソース



お野菜のテリーヌ



自家製スモークサーモン



トウモロコシのムース



アヒージョ
 (写真はイメージです)



丸ごとカマンベールチーズの
 オープン焼き



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 ¥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
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
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 ¥980
Tomato Cream Spaghetti with Gazami Crab



俺の名物!
ワタリガニの
トマトクリームパスタ

おすすめ ヤリイカの真っ黒なペペロンチーノ ¥1180
~からすみパウダー掛け~
※パスタにイカ墨を練りこんでいます、
お召し上がり頂いても黒くなりませんよ!
Peperoncino with squid ink



ヤリイカの真っ黒なペペロンチーノ

佐賀牛の炙りと生ウニの焼きリゾット ¥1280
Rissoto with sea urchin and slightly grilled beef

ズッキーニのリゾット ¥1380
アナゴのフリット添え
Rissoto with zucchini with fried congereel

パルメザンチーズのリゾット ¥980
Rissoto with parmesan cheese



佐賀牛の炙りと生ウニの
焼きリゾット

パルメザンチーズのリゾット
フォアグラトッピングver. ㊦



おすすめ

+更に贅沢に!!

『フォアグラ』トッピング
Topping foie gras ¥500

『トリュフ』トッピング
Topping Truffle ¥500

おすすめ



桃のコンポート
紅茶のジュレ掛け



季節のフルーツ、スムージーパフェ仕立て
写真はテイクアウト仕様時

おすすめ



本日のクレームブリュレ
バニラアイス添え

至福のデザート DESSERT

おすすめ

本日のクレームブリュレ
バニラアイス添え **¥480**
Cream brulee with vanilla icecream

自家製アイスと
シャーベットの3種盛り **¥480**
Assorted icecream and sherbet

おすすめ

桃のコンポート紅茶のジュレ掛け **¥580**
Conpoted peach with jelly black tea

ラムレーズンとクリームチーズ
エスプーマ仕立て **¥480**
※甘さ控えめ大人のデザート。
甘さが苦手な方も！デザートワイン等相性よし！
Espuma style rum raisins and cream cheese

季節のフルーツの
スムージーパフェ仕立て **¥680**
※テイクアウトも可 **¥735**
Fresh fruits smoothie parfait



ラムレーズンとクリームチーズの
エスプーマ仕立て



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)

食後の飲み物 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】 **¥300**
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 **¥300**
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。