



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



オマール海老丸ごと1尾ロースト  
～自家製レモンコンフィの香り～ 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





“神戸ポーク”のロースト  
～新生姜のシャルキュティエールソース～



牛ミスジ肉のステーキ～ストロガノフ仕立て～

# メイン料理

PLATS PRINCIPALES

Quail Roast

**フランスの定番料理**

ウズラー羽の香草パン粉焼き

1,280



ウズラー羽の香草パン粉焼き

Rabbit Roast

**フランスの定番料理**

うさぎもも肉のロースト～アルモリケーヌ風～

1,380



うさぎもも肉のロースト  
～アルモリケーヌ風～

Pork Roast

**生産者さん応援**

“神戸ポーク”のロースト  
～新生姜のシャルキュティエールソース～

1,680

おすすめ

Lamb Roast

**免疫力アップ**

“仔羊骨付きロース肉”～芳香なスパイス～

1,880

おすすめ

Tender Beef from around the Shoulder Steak

牛ミスジ肉のステーキ～ストロガノフ仕立て～

200g 1,880

400g 2,480



“仔羊骨付きロース肉”  
～芳香なスパイス～

T-Bone Steak

**塩麴のうまみ**

“Tボーン”豪快ステーキ 1kgサイズ

3,980

Fish of the Day

本日入荷の鮮魚 フレンチスタイル

1,580



“Tボーン”豪快ステーキ  
1kgサイズ





驚き!!瓶ごと一つ  
俺のキャビア



キンキンに冷えた  
ラタトゥイユ



彩りオリーブと  
アーティチョークの  
マリネ



高知県四万十鶏の  
エスカベッシュ



豚のリエット  
～スタッフ押し  
ビスケット添え～



アップルヴィネガーに  
漬けたお野菜の  
ピクルス



俺のBakery心斎橋直送の  
美味しいパン



俺の定番ポテトフライ  
～アンピマヨ～



リゾットのコロケ  
<トリュフ・バジル・イカスミ>



フランスバイヨンヌ産生ハムと  
ドライいちじく



チーズ6種の盛り合わせ  
～World tour～

# 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

彩りオリーブとアーティチョークのマリネ

480

Pickles

アップルヴィネガーに漬けたお野菜のピクルス

480

Ratatouille

キンキンに冷えたラタトゥイユ

480

Rillettes

豚のリエット～スタッフ押しビスケット添え

480

Chicken Thigh Meat Deep-fried in a Sweet-and-sour Dressing

高知県四万十鶏のエスカベッシュ

480

Fried Potatoes

俺の定番ポテトフライ～アンピマヨ～

580

Rice Croquette

リゾットのコロケ<トリュフ・バジル・イカスミ>

580

Uncooked Ham

フランスバイヨンヌ産生ハムとドライいちじく

680



Caviar

驚き!!瓶ごと一つ俺のキャビア

2,480

# チーズ

FROMAGE



Cheese Mélange

チーズ6種の盛り合わせ ～World tour～

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580





”シェフこだわりパテ・クルート”



カンパチのカルパッチョ



じゃがいものエスプーマ  
～洗練されたポテトサラダ～

# 冷前菜

ENTRÉE FROIDE

Potatoes Mousse

おすすめ

じゃがいものエスプーマ  
～洗練されたポテトサラダ～

680

Vichyssoise

おすすめ

北海道産ピュアホワイトコーンのヴィシソワーズ  
～コーヒーゼリーとの相性抜群～

680

Fresh Fish Carpaccio

宮崎県沖で水揚げ!!  
夏が旬 カンパチのカルパッチョ

780

Caesar Salad of Fresh Vegetables

大盛り!!!俺のフレンチサラダ

780

数量限定

Pork,Chicken Meat,Liver Pâté

フレンチ技術の集大成  
シェフこだわりパテ・クルート

880

数量限定

Foie Gras Terrine

フォアグラのテリーヌ  
～フランス田舎のライ麦パンと～

980

Meats Melange

一緒にワインは?  
♪シャルキュトリ盛り合わせ♪

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

Seasonal Vegetables Bagna Càuda Dip

契約農園から届く旬の野菜のバーニャカウダ 999



北海道産ピュアホワイトコーンの  
ヴィシソワーズ



大盛り!俺のフレンチサラダ



フォアグラのテリーヌ  
～フランス田舎のライ麦パンと～



シャルキュトリ盛り合わせ



契約農園から届く  
旬の野菜のバーニャカウダ





“鱧”グリル〜トリュフのドレッシング〜



トリュフのリゾット〜豆乳のまろやか仕上げ〜



ゴロゴロ夏野菜のアヒージョ



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  
贅沢なフランス産超高級はちみつを垂らして



鴨もも肉のコンフィ



千葉県産ジャンボマッシュルームと  
イベリコ豚ミンチのパイ包み焼き

# リゾット

RISOTTO

Truffles, Parmesan Cheese Risotto

おすすめ

トリュフのリゾット  
〜豆乳のまろやか仕上げ〜

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

Seasonal Vegetables Fried in Garlic Oil

ゴロゴロ夏野菜のアヒージョ

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  
贅沢なフランス産超高級はちみつを垂らして

780

Duck Meat Confit

フランスの定番料理  
鴨もも肉のコンフィ

1,280

数量  
限定

Pike Conger Grill

関西の真夏の楽しみ  
“鱧”グリル〜トリュフのドレッシング〜

1,380

数量  
限定

Mushrooms, Pork Baked Wrapped in Pastry

復活!!千葉県産ジャンボマッシュルームと  
イベリコ豚ミンチのパイ包み焼き

1,480



"朝取りいちじく"を使って贅沢なティラミス



"俺の泡のジュレ"  
"パインアップル・小松菜・モロヘイヤのスムージー"



季節のアイス・ソルベに  
マカロンもつけて



王道のバニラたっぷり  
グレアムブリュレ



魅惑のダークショコラと  
ピスタチオアイス

フランスから直輸入  
彩りショコラを食べ比べ

## デザート DESSERTS

おすすめ

Smoothie (Wine.pineapple.Komatsuna.Moroheiya)

"俺の泡のジュレ"

パインアップル・小松菜・  
モロヘイヤのスムージー

480

※アルコールを使用しています

Ice Cream

季節のアイス・ソルベに  
マカロンもつけて

480

※内容は写真と異なる場合がございます

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

フランスから直輸入

彩りショコラを食べ比べ

480

数量  
限定

Tiramisu

大阪契約農園直送

"朝取りいちじく"を使って  
贅沢なティラミス

680

~売り切れ次第終了~

## 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。