

ロッシーニ ROSSINI



おすすめ

牛フィレとフォアグラのロッシーニ

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“ペリゲーソース”をたっぷり掛けました。

おすすめ

『俺のフレンチ』を代表する一品です!

牛フィレとフォアグラのロッシーニ

Beef Filet Steak and Foie Gras "Rossini"

(260g) 2.280

選べる2サイズ (430g) 3.380

トッピングワンモアフォアグラ Topping Foie gras

+780

肉・魚料理

MEAT · FISH DISHES

高級食材オマール海老を丸ター匹使った“俺のフレンチ”
看板料理のひとつ。オマール海老の旨味を凝縮させた
アメリカヌソースをたっぷり使った豪華なグラタン仕立て。
数量限定ですので、お早めのご来店、ご注文がオススメです!



数量限定!
活オマール海老のテルミドール
(グラタン仕立て)



『俺のフレンチ』を代表する一品です!
牛フィレとフォアグラのロッシーニ

Beef Filet Steak and Foie Gras "Rossini"

(260g) 2.280

選べる2サイズ (430g) 3.380

トッピングワンモアフォアグラ
Topping Foie gras

+780

希少部位! マグロホホ肉のロースト
焦がしバターのソース

Roasted Tuna Cheek, Mustard Sauce

1280

おすすめ

海老とずわい蟹のパートフィロ包み焼き
アメリカヌソース

Wrapped Snow Crab & Prawn in Part Philo with American Sauce

1,680

おすすめ

数量限定! オマール海老のテルミドール
(グラタン仕立て)

Lobster thermidor (Gratin style)

1,980

パリッと焼き上げた鴨もも肉のコンフィ

Duck confit

980

うずら (まるまる1羽) の
フォアグラリゾット詰め

Sauteed Quail in stuffed Foie gras risotto

1,280

仔羊の背肉 ラタトゥイユとバジルの香り

Roasted Lamb and Ratatouille

1,480

イベリコ豚 (300g) の
グリルマスタードソース

Iberian pork steak

1,580

おすすめ

★幻の牛肉 水迫牛を使用!
水迫牛の赤ワイン煮込み

Red wine Stew of beef

1,980



海老とずわい蟹の
パートフィロ包み焼き
アメリカヌソース



パリッと焼き上げた鴨もも肉のコンフィ



うずら (まるまる1羽) の
フォアグラリゾット詰め

冷・温前菜

C O L D · H O T A P P E T I Z E R

甘く柔らかくジューシーな淡路玉ねぎと
パルミジャーノチーズの競演。
シンプルなのにどうしてこんなに美味しいのか。
もう一品欲しいなという方にもオススメです!



名物! 淡路玉ねぎのグラタン

おすすめ

レバーパテのブリュレ?
そう、意外にもレバーパテに甘味が合うのです!
薄切りのトーストと一緒にどうぞ。
トーストの追加も可能です。(+150円)



鶏白レバーのパテ ブリュレ仕立て



厳選鮮魚とホタテ貝のタルタル



ウニのエスプーマ
オマール海老のジュレとキャビア



フォアグラのプリン オレンジ風味



フォアグラとホロホロ鶏のロール仕立て

フライドポテト生ハム添え **380**

French Fries with Prosciutto

トッピングトリュフ Topping Truffle +300

おすすめ

名物! 淡路玉ねぎのグラタン **480**

Gratin of Awaji onion

トッピングトリュフ Topping Truffle +300

鶏白レバーのパテ ブリュレ仕立て **480**

Bruléd Chicken Liver Paté

海の幸と野菜のマリネ **480**

Seafood Marinade

おすすめ

牛すじのトマト煮込み **580**

Stewed Beef Tendon with Tomate

おすすめ

ウニのエスプーマ
オマール海老のジュレとキャビア **580**

Espuma of Sea Urchin with Homnard Lobster Jelly & Caviar

おすすめ

フォアグラのプリン オレンジ風味 **680**

Foie gras pudding

俺んちのシーザーサラダ **780**

Caesar Salad Style "Oreno"

フォアグラとホロホロ鶏のロール仕立て **780**

Chicken gaiathine

おすすめ

厳選鮮魚とホタテ貝のタルタル **880**

Whitefish and shrimp tartar

トッピングキャビア Topping caviar +300

おすすめ

銀座の食パン〜香〜 (お料理のお供に) **270**

Bread

トリュフバター付き Additional Truffle Butter +150

リゾット

RISOTTO

おすすめ わたり蟹のトマトリゾット
Gazami Crab & Tomato Risotto

880

ポルチーニ茸と
いろいろキノコのリゾット
Mushroom Risotto

980

New!! フォアグラとパルメザンチーズの
トリュフ掛けリゾット
Foie gras and Parmesan cheese Risotto on sprinkled Truffle

1,680

蟹! トマト! クリーム! 誰もが好きな定番のリゾットです。
わたり蟹の濃厚な旨味が凝縮された
リゾットをお楽しみください!



わたり蟹のトマトリゾット

こちらも隠れた人気のリゾット。
キノコが好きな方には
たまらない一品です!



ポルチーニ茸といろいろキノコのリゾット



マスカルポーネアイスのアフオガード



オープンで焼かない
クレームブリュレ

デザート

DESSERT

マスカルポーネアイスのアフオガード
Mascarpone Ice Cream Affogato 480

おすすめ オープンで焼かないクレームブリュレ
Creme Brulee 480

エスプレッソと栗のプリン
Espresso, Chestnut Sauce 480

食後の飲み物

AFTER DRINKS

エスプレッソ 380
Espresso

コーヒー (ホット or アイス) 380
Coffee (Hot or Iced)

白桃紅茶 (ムレスナ社) 380
White Peach tea (MLESNA TEA)

ホットティー (アールグレイ) 380
Earl Gray tea

アイスティー (ダーゼリン) 380
Dareeling tea



俺のフレンチコース 2,980

- 本日の前菜
- エビとズワイカニのパートフィロ包み焼
- 牛フィレとフォアグラのロッシーニ
- 日替わり特製リゾット
- 銀座の食パン〜香〜（カット2個）トリュフバター付き+150円
- 本日のデザート

マリアージュセット

+1,000

コースをご注文のお客様に+1000円で、前菜・魚・メイン料理に合わせた
スパークリング・白・赤ワインをセットに致します。



Wine

“俺の”と言えば… なみなみ! シャンパン

a glass full of champagne



なみなみ! 俺のシャンパン 1280
White Champagne

なみなみ! 俺のスパークリング 780
White Sparkling

なみなみ! 俺のマスカット 780
Muscat of Alexandria

なみなみ! 俺のロゼスパークリング 780
Rose Sparkling

White wine

Red wine

~フランス~

おすすめ なみなみ! 俺の白ワイン 780
White Wine Selected by Our Sommelier

本日のコリドーの白ワイン 680
White Wine of The Day

~フランス 南西部~

タリケ コーテ シャルドネ& 880
TARIQUET Cote ソービニヨンブラン

俺のマンスリーセレクトワイン 980~
White Wine of The Month

~フランス~

おすすめ なみなみ! 俺の赤ワイン 780
Red Wine Selected by Our Sommelier

本日のコリドーの赤ワイン 680
Red Wine of The Day

~アメリカ~

グラディエーターカベルネソーヴィニヨン 880
Cycles Gladiator, Cabernet Sauvignon ~California~

俺のマンスリーセレクトワイン 980~
Red Wine of The Month

“俺の”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。
- ◆ 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。
- ◆ お席での『テーブル会計』にご協力下さいませ。
- ◆ 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1人様につきチャージ¥300を頂戴しています。

Highball, Sparkling

樽詰スパークリング&ハイボール

俺のハイボール (甲州) Highball (Japanese)	580
樽詰スパークリングワイン "Polestar" KEG Sparkling Wine	600
俺のジンジャーハイボール Ginger Ale Highball (Japanese)	680
銀座ハイボール (デュワーズ ホワイトラベル) Highball (Scotch)	780

Low Alcohol Drink

ほろ酔いカクテル(Alc.3%~低アルコール)

俺の「虹色」カクテル!! 680
Rainbow Cocktail

赤(カシス)・オレンジ(オレンジジュース)
緑(メロン)・白(カルピス)・黄(レモネード)
青(ブルーハワイ)・紫(ブドウジュース)
からお好きな色をお選び下さい!
7グラス揃えば「虹色」に!!
Please Choose Following Color
Red, Orange, Green, White, Yellow, Blue, or Purple

自家製サングリア Sangria	680
アメリカンレモネード American Lemonade	680
キールロワイヤル Kir Royal	680
ミモザ Mimosa	680
カシス(オレンジ、ウーロン、ソーダ) Cassis Orange, Cassis Oolong, Cassis Soda	680
フルーツカクテル(ベリーニ) Bellini	780
デザートワイン Dessert Wine	980

Beer

ビール

サッポロ生ビール Sapporo Draft Beer	680
シャンディガフ Shandigafu	680
アルコールフリー Sapporo Alcohol Free	580

Soft Drink

ソフトドリンク

オレンジジュース Orange Juice	480
パイナップルジュース Pineapple Juice	480
ぶどうジュース Grape Juice	480

おすすめ

ぶどうスパークリングジュース 680
Grape Sparkling

ウーロン茶 Oolong Tea	480
メロンソーダ Melon Soda	480
カルピスソーダ Calpis Soda	480
富士ミネラル Fuji Mineral Water(360ml)	480

ペリエ Perrier(200ml),	480
ジンジャーエール Ginger Ale	580
俺のレモネード Lemonade	580
俺のピンクレモネード Pink Lemonade	580

おすすめ

りんごスパークリングジュース 680
Apple Sparkling

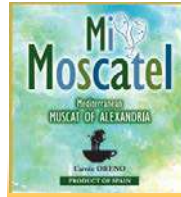
BOTTLE WINE LIST

ALL 2,500yen



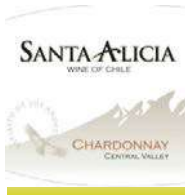
泡 1 ロリマー ブリュット

原産国: オーストラリア / タイプ: 辛口
品 種: サルタナ
すっきりとした酸味と柔らかい果実味が特徴的。



泡 2 ミ モスカテル

原産国: オーストラリア / タイプ: 中甘口
品 種: マスカットオブアレキサンドリア
マスカットの香り、微発泡でフルーティー、ほのかな甘み。



白 3 サンタ アリシア シャルドネ

原産国: チリ / タイプ: 辛口
品 種: シャルドネ
豊かな果実味と樽香が効いていてクリーミーな味わい。



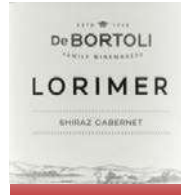
白 4 デ ボルトリ セミヨン シャルドネ

原産国: オーストラリア / タイプ: 辛口
品 種: セミヨン シャルドネ
南国系のトロピカルフルーツの香りとクリーミーな触感。



白 5 フルールド シャルロット シャルドネ

原産国: フランス / タイプ: 重辛口
品 種: シャルドネ
フルーティーながらスパイシーなニュアンスもあります。



赤 6 デ ボルトリ シラズ カベルネ

原産国: オーストラリア / タイプ: ライト
品 種: シラズ カベルネ
滑らかなタンニンとスパイシーさと程よい酸味。



赤 7 コノスル シラー ヴァラエタル

原産国: チリ / タイプ: ミディアム
品 種: シラー
ハイクオリティで知られるコノスルシリーズ。



赤 8 ラ クロワザード カベルネ・シラー

原産国: フランス / タイプ: フル
品 種: カベルネ・シラー
すみれやブラックベリーの香り、しっかりとした果実味。

ALL 3,500yen



泡 9 プロセッコ

原産国: イタリア / タイプ: 辛口
品 種: グレラ
フレッシュな酸味。乾杯におススメ!



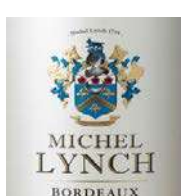
白 10 スプリングス ソーヴィニオン ブラン

原産国: ニュージーランド / タイプ: 軽辛口
品 種: ソーヴィニオン ブラン
さわやかな酸味と青草やハーブ香り。



白 11 マジ モデッロ ピアノ

原産国: イタリア / タイプ: 辛口
品 種: ピノ グリージョ
フローラルでフレッシュな柑橘系の味わい。



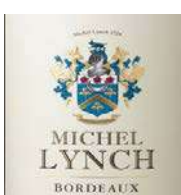
白 12 ミシェルリンチ ブラン

原産国: フランス 南西地方 / タイプ: 辛口
品 種: ソーヴィニオン ヴィオニエ
シャトー・ランシュ・バージュのオーナーが設立したワイナリー。



赤 13 ヴァランセ ルージュ クロード ラフォン

原産国: フランス / タイプ: ライト
品 種: ピノ ノワール
チェリーや完熟カシスの香り、心地よいフルーティー感。



赤 14 ミシェルリンチ ルージュ

原産国: フランス / タイプ: ミディアム
品 種: カベルネ シラー
シャトー・ランシュ・バージュのオーナーが設立したワイナリー。

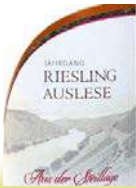


赤 15 サイクルス グラディエーター

原産国: カリフォルニア / タイプ: フル
品 種: カベルネ ソーヴィニオン
果実味が豊富な典型的なカリフォルニアン・スタイル

BOTTLE WINE LIST

WHITE



白19 モーゼルランド アウスレーゼ
リースリング **4,000**

原産国:ドイツ/タイプ:中甘口
品 種:リースリング
白い花やハチミツの香り。自然な甘みが心地良い。



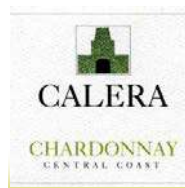
白20 シャブリ シモネフェブル **5,000**

原産国:フランス ブルゴーニュ/タイプ:辛口
品 種:シャルドネ
リンゴや柑橘の香り。ミネラリーで程よいとコク。



白21 サンセール ドメーヌ デュ ノゼ **6,000**

原産国:フランス ロワール/タイプ:辛口
品 種:ソーヴィニオン ブラン
ジューシーな青りんごアロマ、フレッシュハーブの香り。



白22 カレラ セントラルコースト
シャルドネ **7,000**

原産国:カリフォルニア/タイプ:辛口
品 種:シャルドネ
果実味豊かで樽香たっぷり。濃厚な白ワインです。

RED



赤26 ブルゴーニュ ピノ ノワール
イラトゥール **4,000**

原産国:フランス ブルゴーニュ/タイプ:ライト
品 種:ピノ ノワール
ラズベリーやレッドチェリー等のエレガントな香り。



赤28 エラズリス
マックス **4,000**

原産国:チリ/タイプ:フル
品 種:カベルネソービニオン
凝縮感のある果実味と、心地よいタンニン。



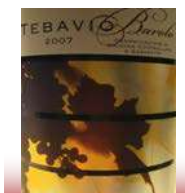
赤29 シノン **5,000**

原産国:フランス ロワール/タイプ:ミディアム
品 種:カベルネブラン
なめらかな渋味とフレッシュな酸味が印象的。



赤30 ショレイレ ボーヌ
ジョセフドルーアン **6,000**

原産国:フランス シャンパーニュ/タイプ:ライト
品 種:ピノ ノワール
丸みのある酸とやわらかな口当たり、長く優雅な余韻。



赤31 バローロ **9,000**

原産国:イタリア ピエモンテ/タイプ:フル
品 種:ネッピオーロ
エレガントなタイプのバローロ。繊細な味わいです。



赤32 ソムリエ嚴選秘蔵ワイン!! **9,000~**

※詳しくはスタッフまでお尋ねください。

俺のアプリが新しくなりました!!

スタンプを集めて
クーポンがもらえる!

ダウンロード&初回登録クーポンもあります!

俺のアプリ
ダウンロード
はこちら

