



俺のフレンチ
「おうち時間」秋冬コース(1名様分)
¥5,000(税抜)

※2名様分から承ります。
※配送・サービス料としてご注文1件につき別途1,500円(税抜)がかかります。

俺のデリバリー
ご注文WEBサイト



お持ち帰りも可能です。 **お持ち帰りの場合は1名様分 4,500円(税抜)**

※お持ち帰りご希望の際は、WEBサイトからのご注文ではなく「俺のフレンチ東京」までお電話(03-6264-4921)にてご注文願います。 ※お持ち帰りの場合は配送・サービス料はかかりません。
※大きな箱でのお渡しとなりますため、お持ち帰りの場合はお車での来店を推奨させていただきます。

俺のフレンチ「おうち時間」秋冬コース
お品書き

〈アミューズ〉

サバとクリームチーズのムース

文化サバの美味しいところを引き出し、ほんのり酸味の効いたクリームチーズと合わせました。

鶏肉のリエット

鶏もも肉をハーブと一緒にじっくりと火を入れ、ふんわりとしたペースト状に仕上げました。

〈前菜〉

蝦夷アワビと赤エビ、オニオンムース アスピック仕立て

蝦夷アワビと赤エビの食感を、玉葱の上品な甘さとオマール海老の風味で楽しめる逸品です。

〈スープ〉

キノコのクリームポタージュ  

4種類のきのこことカボチャによる、秋を感じるスープです。

お湯または電子レンジで温めてからお召し上がりください。
(お湯の場合…真空パックのまま3~4分/電子レンジ(500w)の場合…容器に移して1~2分)

〈期間限定! シェフからのプレゼント〉

鴨肉の冷製サラダ仕立て

色とりどりのお野菜とローストした鴨肉のサラダです。
オリーブやケッパーを使用したドレッシングでお召し上がりください。

大きい方のソースポットの、南フランス風ドレッシングをかけ軽く和えてお召し上がりください。

〈お魚料理〉

白身魚とホタテ貝のムースのバロティーヌ シャンパンクリームソース 

低温調理をした白身魚とホタテのムースガトー仕立て。
シャンパンの風味を感じるリッチなクリームソースと一緒に召し上がりください。

電子レンジで温めてからお召し上がりください。(目安:500wで約1分半)

〈お肉料理〉

牛煮込みとフォアグラのロッシェニ風 

長時間煮込んだ牛肉を、ジャガイモのピューレと焼き目を付けたフォアグラと合わせ、
ニコレシェフこだわりのトリュフソースをかけました。

電子レンジで温めてからお召し上がりください。(目安:500wで約1分半~2分)

〈デザート〉

栗のモンブラン~再構築~

モンブランの再構築に挑戦したデザートです。

この度は「俺のデリバリー」をご利用くださり、誠に有難うございます。

- ①はじめに、箱の中からテーブルクロス・紙ナフキン・カトラリーを取り出し、テーブルクロスをテーブルに掛けて準備をしてください。
- ②上記のお品書きの順に倣い、お料理をお召し上がりください。
- ③電子レンジで温めのご案内があるお料理については、お召し上がりの直前に温めていただきますようお願いいたします。



電子レンジで温める際にご注意ください

- ※温める前に容器の蓋を一度外して、軽く乗せ直した状態で温めてください。
- ※温まり方が足りないときは、必要に応じて追加で10~30秒ほど温めてください。
- ※ソース容器のまま電子レンジで温めないでください。