



牛フィレ肉とフォアグラの
ロッシーニ 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

メイン料理

PLATS PRINCIPALES



”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～



うさぎもも肉のロースト
～アルモリケーヌ風～



”仔羊骨付きロース肉”
～芳香なスパイス～



”Tボーン”豪快ステーキ
1kgサイズ

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

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

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

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

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

Fish of the Day

本日入荷の鮮魚
フレンチスタイル

1,580



おすすめ

おすすめ



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



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＞



フランスオーヴェルニュ産生ハムと
ドライいちじく



チーズ6種の盛り合わせ
～World tour～

パン

P A I N



Bread

俺の Bakery 心斎橋直送の 美味しいパン

380

おつまみ

A P E R O S

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

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

フランスオーヴェルニュ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

F R O M A G E



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"



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

おすすめ

Potatoes Mousse

じゃがいものエスプーマ
～洗練されたポテトサラダ～

680

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



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



リゾット

RISOTTO

おすすめ

Truffles, Parmesan Cheese Risotto

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

アッシュパルマンティエ ~牛すじ煮とじゃがいものグラタン~ 680

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

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



季節のアイス・ソルベに
マカロンもつけて



"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"



王道のバニラたっぷり
グレームブリュレ



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

※アルコールを使用しています

480

Chocolate

フランスから直輸入

彩りショコラを食べ比べ

480

Ice Cream

季節のアイス・ソルベに
マカロンもつけて

※内容は写真と異なる場合がございます

480

おすすめ

Crème Brûlée

王道のバニラたっぷり
グレームブリュレ

480

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。