



俺のグリーンサラダ(3名様以上向き)

# COLD APPETIZER 冷前菜

## Green salad

俺のグリーンサラダ(3名様以上向き) 780

## Fresh fish Carpaccio

旬鮮魚のカルパッチョサラダ仕立て(2名様向き) 780

## Poached egg potato salad toppings parmesan

たっぷりパルメザンととろ〜り半熟卵のポテトサラダ 680

## Seafood, Scallop, Shrimp, Snow crab Tartar

帆立・甘海老・ズワイガニのタルタル クスクスサラダ 添え 780

## Foie gras open sand

冷製フォアグラと『香』のオープンサンド仕立て 880



帆立・甘海老・ズワイガニのタルタル

# HOT APPETIZER 温前菜

## Shrimp and Maitake mushroom ajillo

海老と舞茸のアヒージョ 680

## Today's quiche

本日のキッシュ 680

## White wine steamed mussels

ムール貝のマリエール 780

追加 青のリゾット+Blue seaweed risotto +300

## Blue cheese & potato gratin

ブルーチーズの乗ったポテトグラタン 880

## Foie gras poele

フォアグラのポワレ クレムト°シャビ°ニソース 999

## Homemade bread (1piece)

俺のbakery自家製パン

1カット

バター +100

100

海老と舞茸のアヒージョ



# MAIN DISHES メインディッシュ

## Roasted lobster

数量限定！オマール海老のロースト 1,980

## Today's fresh fish dish

市場直送 本日鮮魚 ~その日の調理法で~ 1,380

## "Tourned Rossini" with truffle madeira sauce

俺のと言えば！牛フィレとフォアグラのロッシェニ 1,980

## Grilled "NANIWANOHOSHI" pork

なにわ星豚のココット焼き 下仁田葱と色々な根菜 1,580

## Roasted lamb bread crumbs

仔羊のロースト パセリパン粉焼き 1,680

## Duck thigh confit

鴨もも肉のコンフィ 白インゲンの煮込み 1,280

## Beef sirloin steak, potato fries

牧草牛のサーロインステーキ ポテトフライ付き~300g~ 1,980



牛フィレとフォアグラのロッシェニ



なにわ星豚のココット焼き



仔羊のロースト

※ ステーキ、肉料理はオーダーしてからお時間がかかります。



定番！マルゲリータ



スペシャル・ビスマルク

# PIZZA ピッツァ

<b>Margherita pizza</b> 定番！マルゲリータ	680
<b>Quattro Formage</b> 4種チーズのクワトロフォルマッジ はちみつ +100	780
<b>Bismark with soft-boiled egg and porcini</b> トリュフ香る半熟卵とポルチャーニのビスマルク	980
<b>TSpecial Bismark</b> スペシャル・ビスマルク	1280

# SNACKS おつまみ

<b>4 kinds of olive marinade</b> 4味交わるオリーブマリネ	480
<b>Pickled seasonal vegetables</b> 季節野菜のピクルス	480
<b>French Fries (Anchovy mayonnaise or Sour cream onion)</b> ソースを選べるポテトフライ (アンチョビマヨネーズ or サワークリームオニオン)	480
<b>3 kinds of rice croquette</b> 3種のライスコロケ	580

4味交わる  
オリーブマリネ



季節野菜のピクルス



濃厚！  
レバームース

# SNACKS ワインのお供

<b>Chicken liver mousse</b> 濃厚！鶏レバームース 赤ワインジュレと	580
<b>Patted Campagne</b> 厚切り！田舎風パテ	780
<b>3 kinds of ham "Butcher's side dish"</b> お肉屋さんのお惣菜 ハムの3種盛り合わせ	980
<b>Sommelier select!! 3 kinds of cheese</b> ソムリエセレクト チーズ3種盛り合わせ	980



ソムリエセレクトチーズ  
3種盛り合わせ

## 俺のフレンチ・イタリアン心齋橋からのご案内

- ◆ お料理、お飲み物の価格はすべて『税抜表記』です。
- ◆ お1人様につきチャージ代300円(税抜)を頂戴いたします。  
(平日/17時～ 土日祝/ランチ～)
- ◆ 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くださいませ。
- ◆ 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、イラストと若干異なる場合がございます。  
予めご了承願います。

**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▶▶▶



# PASTA & RISOTTO パスタ&リゾット

<b>Migratory crab tomato cream pasta</b> ワタリガニのトマトクリーム (リングイネ)	780
<b>Carbonara. Pasta mixed with bacon, egg, cheese, black pepper, and truffle</b> トリュフ香る濃厚カルボナーラ (スパゲッティ)	980
<b>Gorgonzola cream</b> ゴルゴンゾーラクリーム (ペンネ)	780
<b>Pescatore Rosso seafood pasta. Omar shrimp</b> オマール海老のペスカトーレ (スパゲッティ)	1,480
<b>Bolognese meat sauce pasta</b> 牛肉たっぷり！ボロネーゼ (リアッテレ)	880
<b>Pasta with garlic, olive oil, red snow crab and Kujo green onions</b> 紅スワカと九条ねぎのペペロンチーノ (スパゲッティ)	1,280
<b>Foie gras and truffle risotto</b> フォアグラ&トリュフのリゾット	1,280



ワタリガニのトマトクリーム  
(リングイネ)



フォアグラ&トリュフのリゾット

ガトーショコラ



バスクチーズケーキ

# DESSERT デザート

<b>Seasonal brulee</b> 季節のクレームブリュレ	500
<b>Three kinds of sherbets</b> 3種のシャーベット盛り	500
<b>Uji matcha tiramisu</b> 宇治抹茶のティラミス	500
<b>Chocolate cake</b> ガトーショコラ	500
<b>Basque cheesecake</b> バスクチーズケーキ	600

# AFTER DRINKS

## 食後のお飲み物

<b>Coffee (HOT/ICE)</b> コーヒー 400	<b>Tea (HOT/ICE)</b> 紅茶 400	<b>Dessert wine</b> デザートワイン 500
<b>Espresso</b> エスプレッソ 400	<b>Lemon herb tea</b> レモンハーブティー 480	<b>Port wine</b> ポートワイン 500
<b>Café Latte (HOT/ICE)</b> カフェラテ 480	<b>Uji matcha Latte (HOT/ICE)</b> 焼きマシュマロ抹茶ラテ 580	<b>Calvados</b> カルヴァドス 600
	<b>Carmell popcorn latte (HOT/ICE)</b> ポップコーンキャラメルラテ 580	