

肉 & 魚～メインディッシュ～

MEAT & FISH DISHES

※写真は『ご参考イメージ』になります、詳しくはスタッフ迄！

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ
トリュフトッピングver.



更に贅沢に!!

おすすめ

『トリュフ』
贅沢トッピング

Topping
Truffle

¥999



オマール海老の丸ごと!ロースト



宮崎・はざま牧場『きなこ豚』ロースト



鴨胸肉ロースト

おすすめ

牛フィレ肉とフォアグラの
ロッシーニ

Beef fillet steak and foie gras "ROSSINI"

¥1980

おすすめ

オマール海老の丸ごと! ロースト
～海藻バターのグラチネ～

Roasted Lobster

¥2480

みんなで仲良く +半身追加

¥1240

鴨胸肉のロースト
～葡萄のソースで～

Roasted duck steak

¥1680

朝捕れ鮮魚を使った
本日のお魚料理

Today's special fishes

¥1480

おすすめ

宮崎・はざま牧場『きなこ豚』ロースト

Roasted salted pork

¥1580

ソースの美味しいお料理と一緒にいかがですか?

おすすめ

バゲット (3P)

Baguette
(3pieces)

¥280

おつまみ ~ 気軽に食べる一品 ~

SNACKS

おすすめ

トリュフ香る
なめらかポテトサラダ



フランス バイヨンヌ産 生ハム



おすすめ

冷 トリュフ香る
なめらかポテトサラダ
Potato espuma salad

¥580

冷 フランス バイヨンヌ産 生ハム
Dried-cured hams

¥880

冷 世界のチーズ盛り合わせ (6種)
Assorted cheese

¥1,480

冷 オリーブ盛り合わせ
Marinated olives

¥380

冷 原価出し! 瓶ごとキャビア (15g)
Whole bottle of caviar (15g)

¥2,480

自家燻製ナッツ
Mixed nuts smoke flavor

¥480

温 ポテトフライ
アンチョビマヨネーズ
French fries

¥380

世界のチーズ
盛り合わせ (6種)



自家燻製ナッツ



特選! ジューシーソーセージ
マッシュポテトを添えて

俺のフレンチ博多
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。◆お席での『**テーブル会計**』にご協力下さいませ。
- ◆ピークタイム、土日祝日等、混み合う時間帯は『**2時間制**』でご案内させていただく場合がございます。
- ◆ワンドリンクオーダーをお願いいたします。◆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。
- ◆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。
- ◆お席料(アミューズ代込)…平日ディナータイム&土日祝:500円 ※平日ランチタイムは頂いておりません。

前菜

～ テーブルを彩る一品～

APPETIZER



パテドカンパーニュ
～田舎風お肉のパテ～

おすすめ

冷 パテドカンパーニュ
～田舎風お肉のパテ～
Meat pate french country style

¥680

冷 本日鮮魚のカルパッチョ
Fresh fish carpaccio

¥780



カルパッチョ

冷 自家製スモークサーモン
～リコッタチーズとお野菜を包んで～
Home made smoke salmon

¥880



自家製スモークサーモン

冷 季節のお野菜のテリーヌ仕立て
Vegetable aspic

¥880



お野菜のテリーヌ

冷 俺んちサラダ
Large green salad

¥780

+更に贅沢に!!

おすすめ 『キャビア』トッピング
Topping caviar ¥500

おすすめ 『トリュフ』トッピング
Topping Truffle ¥999

温 俺の特製キッシュ
～キャロットラペを添えて～
Handmade Quiche

¥680



特製キッシュ

おすすめ

温 海老とマッシュルームのアヒージョ ¥680
Spanish style dish fried in garlic oil

一緒に
いかがですか?

バゲット(3P)

Baguette (3pieces)

¥280

温 特選! ジューシーソーセージ
～マッシュポテトを添えて～
Special sausage

¥580



アヒージョ
(写真はイメージです)

ピッツア

PIZZA



トリュフ香るビスマルク

おすすめ トリュフ香るビスマルク ¥1080
Special Bismarck (Truffle, Porcini, Eggs, Cheese)

マルゲリータ ¥580
Margherita (Tomato, Basil, Mozzarella)

クアトロフォルマッジ ¥680
Quatro Formaggio (4 Cheese Pizza)

おすすめ ハーフ&ハーフ ¥980
(マルゲリータ&クアトロフォルマッジ)
Half & half (Margherita & Quatro Formaggio)



クアトロフォルマッジ



マルゲリータ

パスタ・リゾット

PASTA & RISOTTO

俺の名物!
ワタリガニの
トマトクリームパスタ



おすすめ 俺の名物!
ワタリガニのトマトクリームパスタ ¥980
Tomato Cream Spaghetti with Gazami Crab

パルメザンチーズのリゾット ¥980
Rissoto with parmesan cheese



パルメザンチーズのリゾット
フォアグラトッピングver. ㊦

おすすめ +更に贅沢に!!

『トリュフ』トッピング ¥999
Topping Truffle

『フォアグラ』トッピング ¥500
Topping foie gras

デザート

DESSERT

おすすめ

本日のクレームブリュレ
アイス添え

Cream brulee with icecream

¥480



本日のクレームブリュレ
アイス添え

おすすめ

苺のクリーム、クレープ仕立て
キャラメルアイス添え

Crepe with strawberry cream

¥480



クレープ仕立て
キャラメルアイス添え

温

チョコアーモンドアップルパイ
アイス添え

chocolate almond apple pie

¥580



自家製アイス、3種盛りあわせ(内容はスタッフまで)

自家製アイスと
シャーベットの3種盛り

Assorted icecream

¥480

食後の飲み物

AFTER DRINKS

コーヒー
COFFEE

豆から挽いた1杯出しコーヒー
【ホット or アイス】

COFFEE [HOT / ICED]

¥350

紅茶
TEA

ホット or アイス

TEA [HOT / ICED]

¥350

食後酒
DIGESTIF

貴腐ワイン DESSERT WINE

～貴重な貴腐ブドウからできる極甘ロワイン～ ¥980

マール MARC

¥980

マロン・ド・パリ
【キャラメルフレーバーティー】

MARRON DE PARIS a(CARAMEL FLAVOR TEA)

¥350

オリエンタルバカンス
【ベリーフレーバーティー】

ORIENTARL VACANCE (BERRY FLAVOR TEA)

¥350

※記載の価格はすべて『税別表記』です。