

# 『安心』を愉しむコース料理

時間がなくても美味しいものを食べて頂きたい！そんな思いのこもった「時間帯限定」でご提供するスペシャルなコース。ランチも『俺のGrill東京』で【贅沢なトキ】をお過ごし下さい。

## 【おひとり様コース】

2800

～季楽～

*Salade Gourmand*

“美食家風”贅沢サラダ

～至高～

*Bread*

俺のBakeryのパン

～おかわり自由～

～無限～

*Main Dish*

本日の肉料理

or

牛フィレとフォワグラのロッシーニ (+1000)

※+500円でデザート&カフェセットに変更できます。

～愛情～

+500

*Café et Dessert*

高級ヴァローナチョコの  
レアケーキ

+

食後のお飲み物

※以下よりお選び頂けます

- ・コーヒー
- ・紅茶
- ・グリーンルイボスティー
- ・ハーブティ（ローズ）

- ・テーブルチャージ：お一人様ランチ 300円／ディナー 600円頂戴しております。
- ・価格は全て『税別表記』です。
- ・アレルギーをお持ちの方はご注文の際にスタッフ迄お申し付け下さい。
- ・お席での『テーブル会計』にご協力下さい。

# 幸せのオードブル

## ～至福の一品～

♥俺のBakeryのパン～ベーカリーChef神木の幸せのパン～ 480

当店で焼き上げる"極上のパン"を料理と一緒に味わう"最幸"の贅沢体験♪

エシレバター～フランス産高級"発酵"バター(有塩)～ 500

本日のスープ～ほっこり嬉しい♪スモールポーション・スープ～ 500

## ～Bon Appétit! おつまみ～

プレミアム・オリーブマリネ 480

いろいろ野菜のピクルス 480

♥フライドポテト～総料理長遠藤による次世代へ繋ぐ料理哲学～ 580

愛されるお料理だからこそ、次の世代に伝えたい！

グリルソーセージ～肉感たっぷりジューシー！～ 880

生ハム～みんな大好き！こだわりのおつまみ～ 980

## ～心踊る♪前菜～

♥やみつき！フォワグラの"UMAMI"テリース 980

俺盛り！グリーンサラダ～トマトヴィネガーソース～ 880

牡蠣のスープ～Chef吉田による芸術的ガストロノミー！～ 1280  
まるで絵画の様な一品。お皿の上の芸術をお楽しみください

"美食家風"豪華サラダ 1480

食材にこだわった"ちょっと豪華"な身体も喜ぶサラダ

♥"超"贅沢リゾット～俺の王道！トリュフとフォワグラ～ 1780

ファンがいっぱい！俺のグループ創業からの超人気メニュー

## ～これが自慢！コスパ抜群の肉料理～

\*1皿で2名様～3名様分のボリュームがございます\*

♥俺の名物！牛フィレとフォワグラのロッシーニ 2980

進化し続ける俺のスペシャリテ。更なるコスパで提供致します

♥俺のGrill！迫力のTボーンステーキ(1,000g) 6800

フレンチの技術+お客様の前でフランベ="イーターテイメント"な逸品！

私のLボーンステーキ赤ワインソース(500g) 3980

Chef菊池による前沢牛の"極み"ロースト 2980

トリュフと奥久慈卵黄を贅沢に使用したソースで至極の体験を♪

本日の肉料理 2980

そのときどきの旬の食材を最高の調理法でご提供します

## ～余韻を楽しむチーズ&デザート～

♥チーズ・セレクション～チーズプロフェッショナル長谷川の厳選プレート～ 980

毎日変わるチーズの表情。今日も愛顔でお届けします♪

メの定番！ジェラートの盛り合わせ 580

♥高級ヴァローナチョコのやみつき♪レアケーキ～大人の誘惑～ 780