

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

500 (税込550)



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



ウサギ背肉ロースト



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"

1982

(税込2180)

鴨胸肉のロースト、フランボワーズソース
～ホワイトアスパラを添えて～

Roasted duck steak

1682

(税込1850)

ウサギの背肉のロースト
マスタードソース

Roasted lapin(rabbit)

1682

(税込1850)

おすすめ

宮崎・はざま牧場『きなこ豚』ロースト

Roasted salted pork

1582

(税込1740)

おすすめ

オマール海老の丸ごと! ロースト

Roasted Lobster

2482

(税込2730)

みんなで仲良く +半身追加

1246

(税込1370)

朝捕れ鮮魚を使った
本日のお魚料理

Today's special fishes

1482

(税込1,630)

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)

282

(税込310)

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 オーベルニュ産 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

582
(税込640)

冷 フランス オーベルニュ産 生ハム
Dried-cured hams

882
(税込970)

冷 世界のチーズ盛り合わせ (6種)
Assorted cheese

1,482
(税込1630)

冷 オリーブ盛り合わせ
Marinated olives

382
(税込420)

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

2,482
(税込2730)

自家燻製ナッツ
Mixed nuts smoke flavor

482
(税込530)

温 ポテトフライ
アンチョビマヨネーズ
French fries

382
(税込420)

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(税込550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 **682**
～田舎風お肉のパテ～ (税込750)
Meat pate french country style

冷 本日鮮魚のカルパッチョ **782**
Fresh fish carpaccio (税込860)

冷 自家製スモークサーモン **882**
～リコッタチーズとお野菜を包んで～ (税込970)
Home made smoke salmon

冷 季節のお野菜のテリーヌ仕立て **882**
Vegetable aspic (税込970)

冷 フォアグラのテリーヌ、ブリュレ仕立て **882**
～ライ麦パンのトーストを添えて～ (税込970)
Foie gras terrine

☆フォアグラテリーヌと一緒に、最高の組み合わせは
如何ですか？

貴腐ワイン 782 (税込860)

冷 俺んちサラダ **782**
Large green salad (税込860)

+更に贅沢に!!

おすすめ 『キャビア』トッピング **500**
Topping caviar (税込550)

おすすめ 『トリュフ』トッピング **500**
Topping Truffle (税込550)

温 俺の特製キッシュ **682**
～キャロットラペを添えて～ (税込750)
Handmade Quiche

おすすめ

温 海老とマッシュルームのアヒージョ **682**
Spanish style dish fried in garlic oil (税込750)

一緒に
いかがですか？

バゲット(3P) 282
Baguette (3pieces) (税込310)

温 特選！ジューシーソーセージ(3本) **682**
～マッシュポテトを添えて～ (税込750)
Special sausage

みんなで仲良く +1本追加 **228** (税込250)



カルパッチョ



自家製スモークサーモン



フォアグラのテリーヌ、ブリュレ仕立て
ライ麦パントースト添え



特製キッシュ



アヒージョ
(写真はイメージです)

ピッツァ

PIZZA



トリュフ香るビスマルク



トリュフ香るビスマルク

Special Bismarck
(Truffle, Porcini, Eggs, Cheese)

1082
(税込1190)



クアトロフォルマッジ



マルゲリータ

マルゲリータ

Margherita (Tomato, Basil, Mozzarella)

582
(税込640)

クアトロフォルマッジ

Quatro Formaggio (4 Cheese Pizza)

682
(税込750)



ハーフ&ハーフ

(マルゲリータ&クアトロフォルマッジ)
Half & half
(Margherita & Quatro Formaggio)

982
(税込1080)

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



俺の名物!

ワタリガニのトマトクリームパスタ

Tomato Cream Spaghetti with Gazami Crab

982
(税込1080)

パルメザンチーズのリゾット

Risotto with parmesan cheese

982
(税込1080)

パルメザンチーズのリゾット
フォアグラトッピングver. ㊦



+更に贅沢に!!

『トリュフ』トッピング

Topping Truffle

500(税込550)

『フォアグラ』トッピング

Topping foie gras

500(税込550)

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

482
(税込530)



本日のクレームブリュレ
アイス添え

甘夏のブランマンジェ
軽いジャンジャンブルの香り

Blanc-manger a sweet summer orange

482
(税込530)

おすすめ



甘夏のブランマンジェ
軽いジャンジャンブルの香りで

フォンダンショコラ

Chocolate fondant

482
(税込530)

真っ赤なイチゴの
ながーいエクレア

Lo~ng strawberry eclair

482
(税込530)



真っ赤なイチゴのながーいエクレア

自家製アイスと
シャーベットの3種盛り

Assorted icecream

482
(税込530)

食後の飲み物

AFTER DRINKS

コーヒー
COFFEE

紅茶
TEA

豆から挽いた1杯出しコーヒー 346
【ホット or アイス】 (税込380)

COFFEE [HOT / ICED]

ホット or アイス 346
TEA [HOT / ICED] (税込380)

食後酒
DIGESTIF

貴腐ワイン DESSERT WINE 782
~貴重な貴腐ブドウからできる極甘ロワイン~ (税込860)

マール MARC

864
(税込950)

マロン・ド・パリ 346
【キャラメルフレーバーティー】 (税込380)

MARRON DE PARIS
(CARAMEL FLAVOR TEA)

オリエンタルバカンス 346
【ベリーフレーバーティー】 (税込380)

ORIENTARL VACANCE
(BERRY FLAVOR TEA)