



ランチ限定ハーフサイズコース

パルメザンチーズのブリュレ

旬の鮮魚のカルパッチョ

フォアグラのカナッペ

~キャロットラペ、紫キャベツのサラダ~

chefこだわりのパテ・クルート

オマール海老のリゾット

~オマールエッセンスオイル~

生フィレ肉とフォアグラのロッシーニ

本日のパウンドケーキ

&

アイスクリーム

¥2,980 ¥3,278 税込



～冷前菜～



じゃがいものエスプーマ ¥680

¥748税込

フレンチの集大成

Chefこだわりパテ・クルート ¥880

¥968税込



大盛り！俺のフレンチサラダ ¥780 ¥858税込

大盛り！俺のフレンチサラダSpecial ¥980

～フォアグラ、林檎、アーモンド、バルサミコ～ ¥1,078税込



契約農家から届く

旬野菜のバーニャカウダ ¥999

¥1,099税込



鯛のカルパッチョ

～柚子大根～ ¥780 ¥858税込

世界のチーズ ¥各580 ¥638税込

フレッシュ/白カビ/青かび/ハード/シェーブル/ウォッシュ

世界のチーズ盛り合わせ ¥1,680 ¥1,848税込



～パン～



俺のBakery心齋橋直送の美味しいパン ¥380

¥418税込

～おつまみ～

彩りオリーブと

アーティーチョークのマリネ ￥480

￥528税込

アップルビネガーに漬けた

お野菜のピクルス ￥480

￥528税込

豚のリエット～全粒粉のビスケット～ ￥480

￥528税込

リゾットのひとつつまみコロッケ ￥580

～トリュフ、トマト、イカ墨～ ￥638税込

俺の定番ポテトフライ ￥580 ￥638税込

～アンチョビマヨネーズ～

フランス オーベルニュ産

生ハムとドライイチジク ￥680

￥748税込

驚き！！

瓶ごと1つ！俺のキャビア ￥2,480

￥2,728税込

～リゾット～

トリュフのリゾット ￥780 ￥858税込

～豆乳まろやか仕上げ～

フォアグラトッピング ￥500 ￥550税込

～メイン料理～



牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ

¥1,980

¥2,178税込

オマール海老丸ごと1尾ロースト

～ハーブのタルタルソースと

エッセンスオマールオイル～

¥1,980 ¥2,178税込

半身追加 ¥990 ¥1,089税込



フランス産 うさぎもも肉のファルシ ¥1,480

～海老と鶏ムースを詰めてココット煮込み～

¥1,628税込

生産者様応援！神戸ポークのグリル

～下仁田葱の香りと甘味～

¥1,680

¥1,848税込



仔羊骨付き肉のスモークロースト ¥1,880

¥2,068税込

～じゃが芋とシェーブルチーズのグラタン添え～

塩麴の旨味！

豪快！！T-BONEステーキ ¥3,980

¥4,378税込



本日入荷の鮮魚料理 ～フレンチスタイル～ ¥1,580

～内容はスタッフまで～ ¥1,738税込

～温前菜～



アッシュェパルマンティエ ￥680 ￥748税込
～牛すじ煮込みとジャガイモのグラタン～

ぷりぷり3年養殖牡蠣と白菜のアヒージョ ￥780
￥858税込



バケット1切 ￥80 ￥88税込

カマンベールチーズのオーブン焼き ￥780
～フランス産高級蜂蜜を垂らして～ ￥858税込



フレンチの定番 鴨もも肉のコンフィ ￥1,280
￥1,408税込



～デザート～



アイス&ソルベ マカロンもつけて ￥480 ￥528税込

王道バニラたっぷり
クレームブリュレ ￥480 ￥528税込



フランス直輸入
彩りショコラ食べ比べ ￥480
￥528税込



フォンダンショコラ ￥580 ￥638税込



ロイヤルミルクティーのアイス ￥480 ￥528税込
～旬のフルーツの紅いマリネ～