

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!!

『トリュフ』
贅沢トッピング
Topping Truffle
ASK



一尾丸ごと！
オマール海老のヴァプール(蒸し焼)



スペアリブのグリエ



地鶏と仏産キノコの炭火焼



鴨胸肉のロースト



仔羊肩肉とお野菜の煮込み

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"

お肉、グレードアップしました!

1ポンド! (450g)
牛サーロインステーキ

1 pound! Beef sirloin steak

鴨胸肉のロースト
～カカオのソース～

Roasted duck steak

仔羊肩肉とお野菜の煮込み
ナヴァランダニョー～クスクスを添えて～

Stewed lamb and vegetables

地鶏と仏産キノコの炭火焼
山獺師風～柚子胡椒の香り添え～

Charcoal-grilled chicken and mushrooms

おすすめ

スペアリブのグリエ
～はちみつエピスのラケ～

Grilled Spare Ribs

1982

(税込2180)

2728

(税込3000)

1782

(税込1960)

1682

(税込1850)

1582

(税込1740)

1682

(税込1850)

おすすめ

一尾丸ごと!
オマール海老のヴァプール(蒸し焼)

Steamed 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ご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～

S N A C K S

おすすめ



トリュフ香る
なめらかポテトサラダ

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)



フランス オーベルニュ産 生ハム

冷 世界のチーズ盛り合わせ (6種)
Assorted cheese

1,482
(税込1630)

冷 赤キャベツのマリネ
Marinated red cabbage

482
(税込530)



世界のチーズ
盛り合わせ(6種)

冷 自家製ピクルス
Pickles

482
(税込530)

冷 オリーブ盛り合わせ
Marinated olives

382
(税込420)



牛肩ロースステーキサラダ

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)



特選! ジューシーソーセージ
マッシュポテトを添えて

温 ポテトフライ
アンチョビマヨネーズ
French fries

382
(税込420)

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

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

682

(税込750)



パテドカンパーニュ
～田舎風お肉のパテ～

冷 本日鮮魚のカルパッチョ

Fresh fish carpaccio

782

(税込860)



帆立のグリエ
下仁田ネギのマリネ

おすすめ

冷 帆立のグリエと下仁田ネギのマリネ

Marinated leek with grilled scallop

982

(税込1080)

冷 季節のお野菜のテリーヌ仕立て

Vegetable aspic

882

(税込970)

冷 真サバのマリネ ～軽いフюмеで～

Light smoked mackerel

882

(税込970)

冷 俺んちサラダ

Large green salad

782

(税込860)

冷 牛肩ロースステーキのサラダ

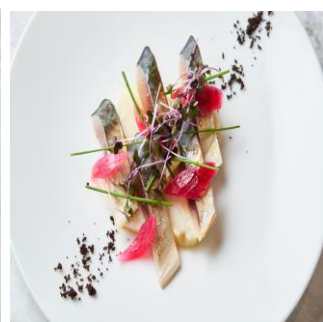
Beef shoulder loin steake salad

1282

(税込1410)



本日鮮魚のカルパッチョ



真サバのマリネ
～軽いフюмеで～

温 ふぐの白子の炭火焼

焦がしバターソース～

Charcoal-grilled pufferfish soft roe

1282

(税込1410)



ふぐの白子炭火焼
焦がしバターソース

温 マコモ茸のベニエ

Deep-frying "wild rice stem"

782

(税込860)

温 丸ごと！カマンベールチーズのオープン焼き

Oven-baked camanber cheese

682

(税込750)

温 俺の特製キッシュ

～キャロットラペを添えて～

Handmade Quiche

682

(税込750)



マコモ茸のベニエ



特製キッシュ

おすすめ

温 海老と花野菜のアヒージョ

Spanish style dish fried in garlic oil

682

(税込750)

一緒に
いかがですか？

バゲット(3P)

Baguette (3pieces)

282

(税込310)

温 特選！ジューシーソーセージ(大2本)

～マッシュポテトを添えて～

Special sausage

682

(税込750)



アヒージョ



丸ごと！
カマンベールチーズの
オープン焼き

みんなで仲良く +大1本追加 **341** (税込375)



トリュフ香るビスマルク



クアトロフォルマッジ

マルゲリータ

ピッツア

PIZZA

おすすめ トリュフ香るビスマルク **1082**
Special Bismarck (Truffle, Porcini, Eggs, Cheese) (税込1190)

マルゲリータ **582**
Margherita (Tomato, Basil, Mozzarella) (税込640)

クアトロフォルマッジ **682**
Quattro Formaggio (4 Cheese Pizza) (税込750)

ハーフ&ハーフ **982**
(マルゲリータ&クアトロフォルマッジ) (税込1080)
Half & half (Margherita & Quattro Formaggio)

おすすめ 生ハムとルッコラ サラダピッツァ **782**
Pizza with arugula & prosciutto (税込860)

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! **982**
ワタリガニのトマトクリームパスタ (税込1080)
Tomato Cream Spaghetti with Gazami Crab



パルメザンチーズのリゾット
フォアグラトッピングver. ㊦

パルメザンチーズとトリュフのリゾット **1082**
Rissoto with truffle and parmigiano cheese (税込1190)

おすすめ +更に贅沢に!!

『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

安納芋の焼きいも バニラアイス添え
～アルマニャックの香りとともに～
Roasted "orange fleshed yam"

682

(税込750)

※ご注文お受けしてから焼き始めます。
お時間40分程頂きますので
予めご注文頂けますと、お待たせせずにお食事頂けます。

キャラメルポワール
(洋梨のキャラメルコーティング)
～チョコレートムースとともに～
Pear caramel coating

682

(税込750)

マロンと巨峰のモンブラン
Chestnut and Kyoho Mont Blanc

682

(税込750)

自家製クレームブリュレ
Cream brulee

482

(税込530)

アイスと
シャーベットの3種盛り
Assorted icecream

482

(税込530)

安納芋の焼きいも
バニラアイス添え
～アルマニャックの香りとともに～



キャラメルポワール
～チョコレートムースとともに～



マロンと巨峰のモンブラン



自家製クレームブリュレ



アイスとシャーベット3種盛り
(内容はスタッフまで！)

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
【ホット or アイス】
COFFEE [HOT / ICED]

346

(税込380)

ホット or アイス

TEA [HOT / ICED]

346

(税込380)

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～

782

(税込860)

マール MARC

864

(税込950)

マロン・ド・パリ
【キャラメルフレーバーティー】

MARRON DE PARIS
(CARAMEL FLAVOR TEA)

346

(税込380)

オリエンタルバカンス
【ベリーフレーバーティー】

ORIENTAL VACANCE
(BERRY FLAVOR TEA)

346

(税込380)