

# 俺のフレンチTOKYO テイクアウトメニュー

## メイン料理

※調理時間は30分~40分程度頂いております。

牛ヒレとフォアグラのロッシーニ トリュフソース	¥2,180
※俺のフレンチダントツ一番人気!	
オマール海老の丸ごとロースト	¥2,300
※俺のフレンチ2番人気の圧倒的コスパ!	
イベリコ豚のロースト	¥1,780
タイムと生姜風味のはちみつビネガーソース	
フランス産仔鴨のアピシウス風	¥1,780
ベリーと黒コショウのソース	
本日の肉料理	¥ Ask



※内容はスタッフにお尋ねください。

## 俺のグラタン&ドリア

※調理時間20分程度頂きます。

①ベーコンと玉ねぎのグラタン	¥850
②チキンとキノコのグラタン	¥980
③ハンバーグのグラタン	¥1,180
④スパイシーカレーグラタン	¥780
⑤オマール海老とスワイガニのグラタン	¥1,780
⑥フォアグラとトリュフのグラタン	¥1,580

①から⑥全てドリアも  
出来ます!

## おつまみ&オードブル各種

フレンチオードブルの盛り合わせ(2~4名様程度 2段) ¥2,980

※大人気商品!

定番! アンチョビフライドポテト	¥450
自家製オリーブとドライトマトのマリネ	¥480
自家製季節野菜のピクルス	¥480
キノコとベーコンのキッシュ	¥600
田舎風パテ	¥700
俺のサラダ	¥680
鴨胸肉のサラダ仕立て	¥1,180
チーズの盛り合わせ	¥1,080
黒毛和牛の冷製ローストビーフ	¥1,580

※すべてのお料理は購入当日中に必ずお召し上がりください

俺のフレンチ東京店  
03-6264-4921



フレンチオードブル盛り合わせ