牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ
～Filet de boeuf “Rossini”～

ロッシーニ…
フランス革命時代の偉大なフレンチシェフ『マリー・アントナン・カレーム』氏が考案し、美食家としてレストランオーナーの顔も持ち合わせた作曲家『ジョアキーノ・ロッシーニ』氏に提供したのが始まり。ロッシーニ氏が絶賛し世に広めたことから『ロッシーニ風』と呼ばれるようになったフレンチの代表的なメイン料理。

肉厚にカットされたフィレステーキの上に、やはり厚めにカットしたフォアグラのソテー。そして『ペリグー』と呼ばれるトリュフをふんだんに使った芳醇なソース。
付け合わせには、滑らかに仕上げたマッシュポテトを添えます。

『俺の』シリーズの圧倒的な人気No.1メニュー。
是非、パンと一緒に最後のソースまでお召し上がり下さい。



税込¥2,178

A5前沢牛フィレ肉と
フォアグラのロッシーニ

税込¥4,378

オマール海老のロースト
～アメリケーヌソース～



ロッシーニと共に創業以来『俺の』シリーズの看板メニューとして、今なお人気の『俺の』の代表的なお料理。

しっとりとジューシーに焼き上げた大きな海老に、甲殻類の殻から作った王道のクラシックソース。爪肉、腕肉とまた違った口当たりを楽しめます。

税込¥2,178

半身追加　税込¥1,100

～Rôti de homard～

オマール海老のロースト
～4色の彩り～



人気のオマール海老を豪快に2尾！
4色のソースで！

フレンチの王道
アメリケーヌソース
オレンジバターの
ヴィエノワーズ
南仏オリーブのタプナードソース
ピリッと辛みのトマトソース

税込¥4,356

鮑のガルグイユ

～Gargouille d' Ormeau～

ガルグイユ…
オーベルニュ地方にある三ツ星レストランオーナーシェフ、ミシェル・ブラス氏が生み出したフレンチを代表する料理で何十種類もの野菜をそれぞれ調理し、美しい絵画のように盛り付けた前菜。

鮑と共にお皿の上に描かれたchef笠原の魂の一皿。



数量限定

税込¥2,068

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
～Boeuf bourguignon～

フランス東部に位置するブルゴーニュ。フランスきっての美食の地域の郷土料理です。
ワインに漬け込んだ牛肉と、玉ねぎ、人参、にんにく、ブーケガルニなどで、じっくりと時間をかけてトロトロになるまで煮込んだビーフシチューの起源とも言われるフランスで最も愛される牛肉料理の1つです。

chef笠原が修行時代に過ごし、幾度となく食し作ったブルゴーニュ地方の伝統の味を是非、パンと一緒にソースまでお楽しみ下さい。



税込¥2,068

価格は全て税込表示

＜冷前菜＞
～Entée froides～

ジャガイモのエスプーマ～洗練された大人のポテトサラダ～
¥748

真鯛のカルパッチョ、瀬戸内レモンの自家製コンフィで
¥748

大盛り俺のフレンチサラダ、とろ～り半熟卵添え
¥858

牛サーロイン冷製ローストビーフ、グリーンマスタードソース
¥968

フォアグラマリネと岩手盛岡サンファームのミックスベリーのタルティーヌ
¥1,078

“待望の新作”chefのこだわりジビエのパテ・クルート
¥1,078

＜チーズ＞
～Fromage～

世界のチーズ5種、フランス産最高級はちみつを絡めたフォカッチャと
¥1,738

チーズ各種
¥638

価格は全て税込表示

＜温前菜・リゾット＞
～Entrée chaudes・Risotto～

遠野アサヒ農園パドロン（西洋ししとう）と蛸のアヒージョ
¥858
バゲット1切　¥88

南部一郎カボチャと牛すじ煮のグラタン～アッシェパルマンティエ～
¥858

やわらか豚スペアリブのキャラメリゼ
¥858

焼き茄子とトリッパ、トマトのプロヴァンス風煮込み
¥858

エスカルゴの"ヴォロヴァン"（サクサクのパイにエスカルゴのクリーム煮を詰めて）
¥858

"名物キッシュ"秋のキノコとバターナッツ
¥858

クリーミートリュフリゾット
¥858

トッピング
フォアグラ¥660　オマール海老半身￥1100　オマール海老1尾￥2200

＜デザート＞
～Desserts～

俺のベーカリーパン"香"のフレンチトーストブリュレ
¥638

私のモンブラン2021バージョン
¥638

ポム・アン・クルート（りんごのパイ包み）、ほうじ茶アイス添え
¥528

大人のほろ酔いショコラプレート
"テリーヌショコラ・ボンボンショコラ・フィナンシェショコラ"
¥528

グラス＆ソルベ3種
¥528

価格は全て税込表示

＜おつまみ＞
～Aperos～

瓶ごとキャビア　俺のオリジナルラベル
¥2,728

彩りオリーブとアーティチョークのマリネ
¥528

アップルビネガー漬け野菜のピクルス
¥528

豚のリエット、バゲットのトースト
¥528

俺の定番ポテトフライ～アンチョビマヨネーズ～
¥638

俺の新定番オニオンリングフライ～アンチョビマヨネーズ～
¥638

リゾットのひとつまみコロッケ（トリュフ、バジル、イカ墨）
¥638

生ハムとドライいちじく
¥748

岩手短角牛のサラミとドライいちじく
¥748

＜パン＞
～Pain～

厳選全国からのこだわりパン
¥528

バター変わり種3種（トリュフ・ハーブガーリック・無塩バター）
¥220

価格は全て税込表示

＜メイン料理＞
～Plats principales～

鴨もも肉のコンフィ～Parisのビストロ風～
¥1,628

イベリコ豚肩ロースのロティ
フランス産木の子のシャスールソース
¥1,848

鴨むね肉マグレ・ド・キャナールのロティ
王道のオレンジソース
¥1,958

骨付き仔羊のロティ
ブルーチーズのディップ、香り豊かなハーブのジュ
¥2,068

日本三大和牛"神戸・松阪・近江"100％のスティックアッシェ
"粋な演出で"
¥2,068

フォアグラポワレ添え　¥660

豪快！L-BONEステーキ（骨付きサーロイン600ｇアップ）
¥4,180

豪快！T-BONEステーキ（骨付きフィレ＆サーロイン700ｇアップ）
¥4,950

本日の鮮魚のフランス料理！！
¥1,738

ご一緒にパンはいかがですか？　厳選全国からのこだわりパン
¥528
バター変わり種3種（トリュフ・ハーブガーリック・無塩バター）
¥220