

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(250g) | ¥2,180 |
| 牛ヒレとフォアグラのロッシーニ トリュフソース(400g) | ¥2,980 |
| ※俺のフレンチダントツ一番人気！ | |
| 牛ヒレとフォアグラと鰻のロッシーニ | ¥2,480 |
| ※フレンチ東京島シェフ特製！ここでしか頼めないスペシャルメニュー | |
| 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～ | |
| フォアグラのポワレ | ¥1,380 |
| ～フレンチ東京スタイル～ | |



俺のグラタン

※調理時間20分程度頂きます。

| | |
|-------------|--------|
| ①フォアグラとトリュフ | ¥1,980 |
| ②チキンとポルチーニ | ¥1,180 |
| ③魚介と季節の野菜 | ¥1,980 |
| ④牡蠣とトリュフ | ¥1,480 |

ペンネグラタンかポテトグラタン
からお選びください。

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！ | |
| 熟成生ハム | ¥780 |
| 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