

# 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)	¥2,680
牛ヒレとフォアグラのロッシーニ トリュフソース(400g)	¥3,480
※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	¥3,080
※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	
鴨胸肉のロースト	¥2,380
～オレンジ風味の大学芋を添えて～	
仔牛のクレピネット～キノコとマテラのクリームソース～	¥2,280
フォアグラのポワレ	¥1,480
～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	¥550
自家製オリーブとドライトマトのマリネ	¥580
自家製季節野菜のピクルス	¥580
キノコとベーコンのキッシュ	¥600
田舎風パテ	¥800
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