

# 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『ペリゲー』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¥2,728

岡山備前牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ

税込¥4,400

T-BONEステーキのロッシーニ風

税込¥5,500

# 仔牛フィレ肉とフォアグラの ホワイトロッシーニ ～Filet de veau “Rossini”～

chef笠原が考案した新しいロッシーニのスタイル。

柔らかい肉質の仔牛フィレ肉を使い、ホワイトポルトとたっぷりのトリュフで作ったペリグーソース。上には柚子胡椒風味のサワークリームを添えて。

見た目のインパクトとは裏腹に口の中にはロッシーニの芳醇な旨味がそのまま広がります。

長年、『俺の』のロッシーニを愛してくれている皆様へ。  
是非、食べ比べてみて下さい。

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**

俺のBakery心斎橋直送の美味しいパン 税込¥528

トッピング トリュフ (季節限定) 税込¥660  
フォアグラ 税込¥660

# 丸ごと1尾オマール海老のロースト ～アメリカケーンソース～

## ～Rôti de homard～

ロッキ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。

しっとりとしゅ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

# オマール海老のロースト ～4色の彩り～

～Rôti de homard～

人気のオマール海老を豪快に2尾！  
4色のソースで！

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・プ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。

鮑と共に皿の上に描かれたchef笠原の魂の一皿。



数量限定

税込¥1,958

# 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

<おつまみ>

~Aperos~

瓶ごとキャビア 俺のオリジナルラベル

¥2,948

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

かわいい！豚肉のリエット

¥528

アーモンドが香ばしい“チキンジンジャーサラダ”

¥528

色んなキノコのマリネ

¥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～フレンチオーロラソース～

¥638

リゾットのひとつまみコロツケ（トリュフ、バジル、イカ墨）

¥638

フランス産バイヨンヌの生ハム

¥858

<パン>

~Pain~

俺のbakery直送の美味しいパン

¥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~

フランスの定番料理  
鴨もも肉のコンフィ  
¥1,738

フランスの定番料理  
ウサギもも肉のマスタード風味  
¥1,848

フランスの定番料理  
鴨むね肉のロースト~爽やかライムとオレンジのソース~  
¥2,068

フランスの定番料理  
シュークルート (豚肉、ソーセージ、ザワークラフト)  
¥1,958

骨付き仔羊のロティ  
~春野菜のナヴァラン仕立て~  
¥2,068

牛ハラミステーキのストロガノフ  
~十穀米のピラフ添え~  
¥2,178

豪快！骨付きサーロインステーキ (700g アップ)  
¥4,180

本日の鮮魚のフランス料理  
¥1,738

ソースと一緒にパンがオススメ！  
俺のbakery直送の美味しいパン  
¥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

<温前菜・リゾット>  
~Entrée chaudes・Risotto~

岩手ブランド『安比舞茸』のアヒージョ

¥858

バゲット1切 ¥88

日本三大和牛とジャガイモのグラタン〜アッシェパルマンティエ〜

¥968

やわらか豚スペアリブのスパイスオープン焼き

¥858

カマンベールチーズのオープン焼き〜仏産高級蜂蜜をかけて〜

¥968

“名物キッシュ”気仙沼のパプリカと生ハム〜バスク風〜

¥858

八幡平マッシュルームのポターージュ

¥638

クリーミートリュフとバジルのリゾット

¥858

トッピングフォアグラ¥660

<デザート>

~Desserts~

俺のbakerya食パン“香”のふわとろフレンチトースト

¥638

# 俺の季節のモンブラン

¥858

ブランマンジェ

〜盛岡サンファームのミックスベリーソース〜

¥638

ほろ酔いショコラプリン〜カプチーノアイス添え〜

¥638

グラス&ソルベ3種

¥638



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

桜鯛と蛸のカルパッチョ“紅”のヴィネグレットソース  
¥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 ロメインレタスのサラダ仕立て  
¥1,098

美味しい大阪もん旬野菜  
自家製マヨネーズとバーニャカウダのディップ  
¥968

“待望の新作”chefのこだわりのパテ・クルート  
¥1,098

数量限定 フォアグラのテリーヌ  
自家製ブリオッシュトーストとほおずきのジャム  
¥1,098

<チーズ>  
~Fromage~

世界のチーズ5種 クルミとレーズンパンと蜂蜜  
¥1,738

チーズ各種  
¥638



5月ランチコース

May Lunch course

<アミューズ>

パルメザンチーズのブリュレ

<冷前菜>

カツオのカルパッチョ

～西洋わさびのヴィネグレット～ウドのサラダ

<スープ>

淡路産 新玉ねぎの冷製ポタージュ

<パン>

俺のBakery心齋橋直送の美味しいパン

(食べ放題)

<魚料理>

的鯛と浅利のチャウダー

～NYマンハッタンスタイル～

<肉料理>

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ

<デザート>

瀬戸内レモンのソルベ

～ミントとミックスベリーのソース～

税込¥3,300



5月ディナーコース

May Dinner course

<アミューズ>

パルメザンチーズのブリュレ

<冷前菜>

カツオのカルパッチョ  
～西洋わさびのヴィネグレット～ウドのサラダ

<スープ>

淡路産 新玉ねぎの冷製ポターージュ

<パン>

俺のBakery心齋橋直送の美味しいパン  
(食べ放題)

<魚料理>

オマール海老のロースト  
～露のタブナードソース～

<肉料理>

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ

<デザート>

瀬戸内レモンのソルベ  
～ミントとミックスベリーソース～

税込¥4,400