

Small Appetizer おつまみ

自家製オリーブとドライトマトのマリネ	480 (税込528)
自家製彩野菜のピクルス	480 (税込528)
俺の定番アンチョビフライドポテト	480 (税込528)
熟成生ハム	780 (税込858)
チーズの盛り合わせ	980 (税込1,078)
瓶ごとキャビアプレート	4,300 (税込4,730)

ご注文の目安

※2名様の場合

・おつまみ、冷前菜で、3~4品
 ・メインディッシュ1~2品
 ※メインディッシュはご提供にお時間いただきます。(30~40分)
 お早めにご注文ください!

フレンチは、ソースが命!

メインディッシュと一緒に

こだわりパンの2種盛り
380円(税込418円)
 おススメです...!

Cold Appetizers 冷前菜



厚切り田舎風パテ



フコウダイダイのコンソメジュレ
 季節野菜のフォンダン

俺盛りグリーンサラダ	880 (税込968)
美食家風サラダ(生ハム・スモークサーモンなど)	980 (税込1,078)
彩り野菜~味噌バジルソース~	880 (税込968)
ハムとパセリのゼリー寄せ ブルゴーニュ風	580 (税込638)
厚切り田舎風パテ	680 (税込748)
スモークサーモンとラタトゥイユ添え	680 (税込748)
うにホタテ海老のコンソメジュレ 季節野菜のフォンダン	980 (税込1,078)
本日の鮮魚のカレパッチョ	780 (税込858)
黒毛和牛の冷製ローストビーフ	1,480 (税込1,628)

Topping Menu

お好みの料理にトッピング

冷前菜におススメ!
 キャビアトッピング
 500 (税込550)

キノコとベーコンのキッシュ	480 (税込528)
ビーフシチューと俺のBakeryの食パン	680 (税込748)
シェフの気まぐれアヒージョ	780 (税込858)
本日のフリカッセ~軽いクリーム煮込み~	780 (税込858)

Hot Appetizers

温前菜

「俺のフレンチ」と言えば…

牛フィレとフォアグラの ロッシーニ



※写真はトリュフトッピングを
追加しています。

選べる5つのロッシーニをご用意しています。

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ	2,480 <small>(税込2,728)</small>
特大!牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ	3,480 <small>(税込3,828)</small>
国産牛ホホ肉とフォアグラのロッシーニ	2,380 <small>(税込2,618)</small>
牛フィレ肉とフォアグラとうなぎのロッシーニ	3,080 <small>(税込3,338)</small>
数量限定! 国産牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ	3,280 <small>(税込3,608)</small>
スペイン産うさぎモモ肉のファルシ〜ミジルの香り〜	1,980 <small>(税込2,187)</small>
三重県産さくらポークのロースト〜赤しそのソース〜	1,980 <small>(税込2,187)</small>
本日の肉料理〜スタッフにお尋ねください〜	ASK

Meat 肉料理



Topping Menu

お好みの料理にトッピング

こだわりパンの2種盛り 380(税込418)

エシレバター 500(税込550)

ロッシーニにおススメ! 更に贅沢なロッシーニを

ウニ	500 <small>(税込550)</small>	トリュフ	500 <small>(税込550)</small>
フォアグラ	700 <small>(税込770)</small>	刻みわさび	300 <small>(税込330)</small>

Seafood

魚料理



数量限定!

活けオマール海老の丸ごとロースト 3,480(税込3,828)
〜オマール海老のフラン添え〜

本日の鮮魚〜シェフスタイル〜 1,780(税込1,958)

活けオマール海老の丸ごとロースト
〜オマール海老のフラン添え〜

Risotto リゾット

黒トリュフのリゾット	780 <small>(税込858)</small>
フォアグラと黒トリュフのリゾット	1,280 <small>(税込1,408)</small>



フォアグラと黒トリュフのリゾット

骨付きふくろロースト



クレームブリュレ
バニラ添え



ショコラテリーヌ

Dessert

デザート

超人気! クレームブリュレ
バニラ添え 580
(税込638)

ショコラテリーヌ 580
(税込638)

季節のアイスと
シャーベットの盛り合わせ 580
(税込638)

数量限定! 目の前仕上げ

季節のモンブラン 1091
(税込1200)

※内容はスタッフまでお尋ねください。

目の前仕上げ!
季節のモンブラン



※写真はイメージです。

Apresmanger

食後

コーヒー	380 (税込418)	デザートワイン	500 (税込550)
カフェインレスコーヒー	380 (税込418)	ポートワイン	500 (税込550)
エスプレッソ	380 (税込418)	コニャック	500 (税込550)
紅茶	380 (税込418)	カルヴァドス	500 (税込550)
ハーブティー	380 (税込418)	マール・ド・ブルゴーニュ	780 (税込858)

俺のフレンチTOKYOからのご案内

- ◆お1人様につきお通し代300円、テーブルチャージ300円を頂戴いたします。
(平日ランチタイムは、テーブルチャージ300円のみ頂戴いたします)
- ◆アレルギーをお持ちの方はお気軽にスタッフにお申し付け下さいませ。
- ◆お席での『テーブル会計』にご協力下さいませ。
- ◆一部のお料理は、写真と若干異なる場合がございます。予めご了承願います。

俺のアプリが
新しくなりました!!



スタンプを集めて
クーポンがもらえる!

ダウンロード&初回登録
クーポンもあります!

俺のアプリ
ダウンロード
はこちら



モンドセレクション2019、2020
2年連続金賞受賞

パン・オブ・ザ・イヤー2017 食パン部門 金賞受賞
SARAH JAPAN MENU AWARD 2018下半年 関東食パン部門



銀座の食パン〜香〜

1本(2斤)1,000円(税込)

店内で販売中

※スタッフまでお声がけください。

ソーシャルディスタンスコース

当店の人気メニューをこのコースに凝縮！withコロナの時代に合わせた、お取り分けしないで楽しめる一人一皿のコース料理です。

スタンダードコース

2,980円 (税込3,278円)

〈お品書き〉

前菜3種盛り合わせ

本日のフラン

本日の日替わり魚介料理

～言わずと知れた一番商品!～

牛フィレとフォアグラのロッシーニ
(ハーフサイズ)

パティシエ中太一のその日のデザート

プレミアムコース

3,980円 (税込4,378円)

〈お品書き〉

前菜3種盛り合わせ

本日のフラン

オマール海老のロースト

牛フィレとフォアグラのロッシーニ
～トリュフトッピング～
(ハーフサイズ)

パティシエ中太一のその日のデザート



※写真はプレミアムコースです。
※別途チャージ料金をいただきます。予めご了承ください。



6月のコース【野菜】 恵み～la grace～

旬の食材を余す事なく使用し、贅沢なコースに仕立てたフレンチ東京シェフの特別なコース料理。

季節毎の最高の味わいをお届けします！

こちらのコースを2つ以上ご注文のお客様には、スパークリングボトルワインを1本プレゼント致します！



一口のお楽しみ

彩り野菜のピクルス ～エスカルゴスタイル～

冷前菜

ブロッコリーのパンナコッタ サラダヴェール～トリュフの薫り～

温前菜

皮付きヤングコーンのチーズフリット

豆腐料理

豆腐のムース～プロヴァンス風～

メイン料理

てんけいこ
新潟県産天恵菇 しいたけのパイ包み焼き

デザート

自家製2種の野菜アイス

¥4,300 (税込み 4,730)

コーヒーor紅茶

