俺のフレンチ梅田に来たらこれは外せない

フレンチ梅田のベストセレクト

厚切りパテ・ド・カンパーニュ

¥680（税込748）

フレンチの定番お肉のテリーヌです。
シェフの特別レシピでご用意しました。
ワインのおつまみには最高の前菜です。

3種のリゾットコロッケ

¥580（税込638）

3種類の異なる味わいの
一口サイズのライスコロッケ

アッシェパルマンティエ

¥680（税込748）

牛肉とマロングラッセの
ポテトグラタン
フランスの定番料理！

ジャガイモのエスプーマ

¥880（税込968）

洗練された大人のポテトサラダ
まろやかな口当たりのじゃがいものムース
当店のスペシャリテ！

真鯛のカルパッチョ～黒トリュフの香り～

¥980（税込1078）

真鯛のカルパッチョと野菜を
トリュフのビネグレットでどうぞ

イベリコベーコンとトリュフの濃厚カルボナーラ

¥1280（税込1408）

イベリコ豚のベーコンとトリュフを使った贅沢なカルボナーラ
リガトーニとの相性は抜群です。

バベット(牛ハラミ)のシンプルステーキ

150ｇ ¥1780（税込1958）
300ｇ ¥2980（税込3278）

柔らかい牛ハラミ肉をステーキにしました。
肉のうまみが詰まったグレイビーソースでどうぞ

鶏もも肉のフリキャッセ＆
牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ

¥2580（税込2838）

当店スペシャリテのロッシーニと
チキンのクリーム煮が一皿で味わえる
お得で贅沢な一皿

ブランマンジェ＆ミックスベリーソース

¥580（税込638）

フランス生まれの定番デザート
食後のデザートにどうぞ

※写真は盛付例です。食材の入荷により変更する事がございます。

冷前菜
Entée froides

海老・帆立・雲丹・イクラのジュレ

鶏レバームース!?

俺のフレンチサラダ

熟成生ハム

冷製ローストビーフ

自家製ドライトマトとオリーブのマリネ 480(税込528)
Marinated dried tomatoes and olives

鶏レバームース!? 580(税込638)
Chicken liver mousse

キャビアトッピング ＋455（税込500）

お一人様一皿ずつどうぞ！

海老・帆立・雲丹・イクラとオマールのコンソメジュレ 580(税込638)
Shrimp, scallops, sea urchin, salmon roe in consommé jelly~Cauliflower Mousse
～カリフラワーのムース
数量限定

じゃがいものエスプーマ ～洗練された大人のポテトサラダ～
Potato espuma -Sophisticated Potato salad-
[ハーフサイズ] 580(税込638)
[レギュラーサイズ] 880(税込968)

厚切りパテ・ド・カンパーニュ（お肉を使ったテリーヌ） 680(税込748)
Pâté de campagne

俺のフレンチサラダ とろ～り半熟卵添え
French salad "ORENO" style served with soft-boiled egg
[ハーフサイズ] 680(税込748)
[レギュラーサイズ] 980(税込1,078)

熟成 生ハム 880(税込968)
Cured ham from France

キャビアトッピング ＋455（税込500）

真鯛のカルパッチョ～黒トリュフの香り～ 980(税込1,078)
Sea bream carpaccio with black truffle dressing

「裏メニュー？」**贅沢カルパッチョ** ～ウニ・イクラ・キャビア添え～ 1980(税込2,178)
Luxury Carpaccio -with sea urchin, salmon roe and caviar

冷製ローストビーフ 980(税込1,078)
Cold Roast Beef
～たっぷりチーズと共に～

丸ごと１瓶キャビア 5980(税込6,578)
Whole jar of caviar
～そば粉のパンケーキ添え～
数量限定

※写真は盛付例です。食材の入荷により変更する事がございます。

温前菜
Entrée chaudes

オニオングラタンスープ

フレンチフライ

フォカッチャとブルーチーズ

キッシュロレーヌ

シェフの気まぐれアヒージョ

季節の温野菜

オニオングラタンスープ 480(税込528)
Onion gratin soup

フレンチフライ～アンチョビマヨネーズ～ 580(税込638)
Potato Fries with Anchovy Mayonnaise

３種のリゾットコロッケ（イカスミ・トマト・トリュフ） 580(税込638)
Pinch size risotto Croquette (squid ink,tomato,truffle)

もっちりフォカッチャとブルーチーズ 580(税込638)
Focaccia with blue cheese ～ハチミツをかけて～

キッシュロレーヌ～ベーコンと玉ねぎのキッシュ～ 数量限定 580(税込638)
Quiche Lorraine

小さなアッシェパルマンティエ 680(税込748)
Ascher parmentier Potato gratin ～牛肉とマロングラッセのポテトグラタン～

シェフの気まぐれアヒージョ 780(税込858)
Chef's whimsical ajillo

バゲット(1切) baguette 1piece 120(税込132)

季節の温野菜～味噌バジル添え～ 980(税込1,078)
Seasonal hot vegetables - with miso basil

※写真は盛付例です。食材の入荷により変更する事がございます。

ズワイガニとウニのトマトクリーム

トリュフのリゾット

パスタ

Pasta

ズワイガニとウニのトマトクリームソースのパッケリ
Pasta! “Paccheri” with Sea urchin and Blue Crab tomato cream sauce　1180(税込1,298)

イベリコベーコンとトリュフの濃厚カルボナーラのリガトーニ
Pasta!“Rigatoni” with Iberico bacon and truffle rich carbonara　1,280(税込1,408)

リゾット

Risotto

トリュフのリゾット　980(税込1,078)
Truffle risotto

トリュフのリゾット　フォアグラトッピング　1780(税込1,958)
Truffle risotto　Topped with Foie Gras　(フォアグラ25g)

パン・バター

Pain et Beurre

全国からのこだわり2種パン　480(税込528)
Carefully selected Our Specialties 2kinds of bread

石窯バゲット（1カットから）　(1カット)120(税込132)
Baguette
(写真は2カット)

フランス産の美味しいバター　280(税込308)
Butter from France

チーズ３種盛り合わせ　880(税込968)
Assorted 3 kinds of cheese　(内容は日替わりです)

※写真は盛付例です。食材の入荷により変更する事がございます。

魚料理

※魚料理につきましては入荷が少量の為、数量限定とさせていただきます。
何卒、ご理解いただきますよう宜しくお願い申し上げます。

le Poisson a la Viennois

日替わり本日鮮魚料理　1,780(税込1,958)　(詳細はスタッフにお尋ねください)

Daily fresh fish dish of the day

白身魚のパイ包み焼き～ソースショロン～

Baked White Fish in Pie Wrapper- sauce cholon

数量限定　2,580(税込2,838)

オマール海老のロースト～アメリケーヌソース

Roasted Lobster

数量限定　5,280(税込5,808)

オマール海老のロースト半身追加　2,640(税込2904)

※オマール海老は１尾からのご注文となります。
半身のみでの販売は致しかねます。

肉料理

Plats Viandes

骨付き鴨もも肉のコンフィ

フォアグラトッピング（50ｇ）
＋1480（税込1628）

（お好みの肉料理にトッピングできます）

豚スペアリブのキャラメリゼ

イベリコ豚バラ肉のブレゼ

バベット（牛ハラミ）のステーキ

骨付き鴨もも肉のコンフィ～Parisのビストロスタイル～　1,680(税込1,848)

Confit duck leg

豚スペアリブのキャラメリゼ～ハニーマスタードソース～ 1,680(税込1,848)

Caramelized Pork Spare Ribs with Honey Mustard Sauce

イベリコ豚バラ肉のブレゼ～レンズ豆を添えて～　1,780(税込1,958)

Roasted Iberico pork

バベット(牛ハラミ)のシンプルステーキ

Beef Skirt Steak with Gravy Sauce　～グレービーソース～

[150g] 1,780(税込1,958)
[300g] 2,980(税込3,278)

※写真は盛付例です。食材の入荷により変更する事がございます。

ロッシーニ ヴァリエ
Rossini Varietto

ロッシーニと人気の料理をセットで

ミディアムレアに焼かれた厚切りの牛フィレ肉にフォアグラのソテーとトリュフをたっぷり使ったペリグーソースをまとわせた「ロッシーニ」は俺のシリーズの原点ともいえるメインディッシュです。

ロッシーニヴァリエPart 1

豚肩ロースのブレゼ 香草パン粉焼き
&牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ（牛フィレ肉75g+フォアグラ25g）
Breze of pork shoulder baked in herbed bread crumbs&
Beef filet steak and foie gras “Rossini” style with truffle sauce (100g)
2,580（税込2,838）

ロッシーニヴァリエPart 2

鶏もも肉のフリキャセ（クリーム煮）
&牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ（牛フィレ肉75g+フォアグラ25g）
Braised young chicken with cream&
Beef filet steak and foie gras “Rossini” style with truffle sauce (100g)
2,580（税込2,838）

ロッシーニのソースとよく合うパンをご一緒にどうぞ

石窯バゲット(1カット) Baguette baked in a stone oven (1 cut)	120（税込132）	全国からのこだわり2種パン Carefully selected Our Specialties 2 kinds of bread	480（税込528）

俺のフレンチの看板商品

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ(牛フィレ150g +フォアグラ50g)
Beef filet steak and foie gras “Rossini” Style with truffle sauce (200g)
2,980（税込3,278）

Desserts

[デザート]

ブランマンジェ＆ミックスベリーソース
Blancmange & mixed berry sauce
580(税込638)

濃厚テリーヌ・ド・ショコラ＆バニラアイス
Rich terrine de chocolat & vanilla ice cream
580(税込638)

シンプルに！
2種のアイスクリーム
Two kinds of ice cream
580(税込638)

バニラたっぷり！
王道のクレームブリュレ
Classic creme brulee with Filling vanilla
580(税込638)

季節のモンブラン
今月はイチゴクリームで
Seasonal Mont Blanc
数量限定 1080(税込1188)

Cafe Tea

[コーヒー・紅茶]

コーヒー(ホットorアイス) 480(税込528)
Coffee (Hot or iced)

紅茶(ホットorアイス) 480(税込528)
Tea (hot or iced)

エスプレッソ 480(税込528)
Espresso

デザートワイン 780(税込858)
Dessert Wine

カフェラテ(ホットorアイス) 580(税込638)
Cafe Latte (hot)

※写真は盛付例です。食材の入荷により変更する事がございます。