

俺のフレンチ博多を代表する

名物 Top6

ORENO FRENCH HAKATA SPECIALTY TOP6



「俺の」で
乾杯ドリンク
といえば、これ！

なみなみ
スパークリング
各種 ¥880



骨付き糸島豚の
ロースト
～薫焼きの香り～
¥2,480



黒毛和牛の
ローストビーフ
～ウニソース～
¥1,680



トリュフ香る
なめらかポテトサラダ
¥780



トリュフと半熟卵の
ビスマルク ¥1,380



イチゴのティラミス
～エスプーマ仕立て～ ¥980

Cold Appetizer

冷前菜



俺のブーケサラダ(1~2名様用)
¥680



黒毛和牛のローストビーフ
~ウニソース~
¥1,680



サーモンのカルパッチョ



サバのマリネ
~アルザス風~



俺のスペシャルカルパッチョ
※写真はイメージです

本日のスープ	¥480
サバのマリネ ~アルザス風~	¥780
パテ・ド・カンパーニュ ~田舎風お肉のパテ~	¥880
俺んちサラダ(3~4名様用)	¥980
サーモンのカルパッチョ	¥980
俺のスペシャルカルパッチョ	¥1,680
ほぼ原価出し! 瓶ごとキャビア	¥5,500

お好みの料理を特別な一皿に!
キャビアトッピング +¥280

俺のフレンチ博多からのご案内

- ◆お料理、お飲み物の価格はすべて『税込表記』となっております。
- ◆お席は原則2時間制となっております。
- ◆平日ディナータイム及び土・日・祝日は、お1人様につき660円(税込)のテーブルチャージ代を頂戴しております。
- ◆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くださいませ。
- ◆お席での『テーブル会計』にご協力くださいませ。
- ◆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。

Small Appetizer

おつまみ



トリュフ香る
なめらかポテトサラダ



フランス産
生ハムの盛り合わせ

オリーブマリネ	¥480	トリュフ香る なめらかポテトサラダ	¥780
自家製ピクルス	¥480	チーズの盛り合わせ	¥980
赤キャベツマリネ	¥480	フランス産生ハムの盛り合わせ	¥980
自家製ナッツ	¥480		

Hot Appetizer

温前菜



ムール貝と白魚と
芽キャベツのアヒージョ ¥780

ポテトフライ アンチョビマヨネーズ ¥680

アッシパルマンティエ ¥980

季節野菜のバーニャカウダ ¥980

アヒージョには
欠かせない! バゲット(3個) +¥350



ムール貝と白魚と芽キャベツのアヒージョ



アッシパルマンティエ



季節野菜の
バーニャカウダ

Pizza

ピッツァ



ハーフ&ハーフ
※写真はイメージです。



お好きな2種類のピザを選べる!
ハーフ&ハーフ

¥1,780



トリュフと半熟卵の
ビスマルク

¥1,380

マリナーラ(オレガノ、バジル、ニンニク) ¥880

マルゲリータ ¥980

ロマーナ(アンチョビ、ケッパー、ニンニク) ¥980

クワトロフォルマッジ ¥980

チーズとの
相性抜群!

はちみつトッピング
Topping honey

+¥110



ヴェスヴィオ(青唐辛子、紫オニオン、ソーセージ) ¥980

生ハムとルッコラのサラダピッツァ ¥1,380



トリュフと半熟卵のビスマルク



マルゲリータ



生ハムとルッコラのサラダピッツァ



クワトロフォルマッジ



Pasta & Risotto

パスタ・リゾット

ワタリガニの
トマトソースパスタ ¥1,280

ひき肉のボロネーゼパスタ ¥1,380

目の前仕上げ!
チーズたっぷりボロネーゼ ¥1,780

パルメザンチーズと
トリュフのリゾット ¥1,280

春野菜とあさりのリゾット ¥1,480



渡り蟹のトマトソースパスタ



パルメザンチーズと
トリュフのリゾット



春野菜とあさりのリゾット

Main Dishes

肉料理・魚料理



牛フィレ肉とフォアグラのロッシェーニ風
 ～黒トリュフソース～
 レギュラーサイズ ¥3,280
 メガサイズ ¥6,580

ロッシェーニのソースと
 相性抜群! バゲット (3個) +350

イタリアの偉大なオペラ作曲家であり、美食家の「ジョアキーノ・ロッシェーニ」が考案した逸品で、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「ロッシェーニ」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。ソースが本当に美味しいので、ぜひパンをつけて残ったソースまでお楽しみくださいませ!

オススメ ロッシェーニ+もう1品を1皿で楽しめます!
俺の2種盛りロッシェーニ 各¥2,780

- A** 牛肉の赤ワイン煮込み(70g)+ハーフロッシェーニ
- B** 鴨のロースト(80g)+ハーフロッシェーニ
 ※ハーフロッシェーニ:牛フィレ肉75g+フォアグラ25g



骨付き糸島豚のロースト
 ～薫焼きの香り～



丸ごと一尾!
 オマールエビのヴァプール
 ～アメリカヌソース～

オススメ 骨付き糸島豚のロースト
 ～薫焼きの香り～ ¥2,480

黒毛和牛のステーキ ¥2,480

鴨のロースト～オレンジソース～ ¥2,480

丸ごと一尾! オマールエビのヴァプール
 ～アメリカヌソース～ ¥4,400

本日の鮮魚料理 ¥1,780

Desert

デザート



イチゴのティラミス
～エスプーマ仕立て～

¥980

クレームブリュレ

¥480

アイスクリーム3種の盛り合わせ

¥580

月～金はディナー限定

濃厚ショコラテリーヌ
～2種のソースを添えて～
¥680

月～金はディナー限定

本日のデザート
3種盛り合わせ ¥680



Coffee & Tea

食後のお飲み物

After-Dinner Drink

食後酒

コーヒー(ホット/アイス)
Coffee [HOT / ICED]

¥380

貴腐ワイン(デザートワイン)
Noble Rot Wine (Dessert wine)

¥900

紅茶
Black Tea

¥380

アルマニャック(ブランデー)
Armagnac(Brandy)

¥1,100

アイ스티ー
Iced Black Tea

¥380

マール(ブランデー)
Marl(Brandy)

¥1,200

ダージリンティー
Darjeeling tea [HOT]

¥380

フルーツルイボスティー(ノンカフェイン)
Rooibos tea [HOT]

¥380

俺のシリーズ各店では、
常にどこかの店舗で
お得イベントを開催!
俺のアプリで
確認できます!



ダウンロード&新規会員登録で
なみなみスパークリング
または **ハイボール**を
1杯プレゼント!

ダウンロードはこちら

