

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。



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！



バベット(牛ハラミ)のシンプルステーキ

150 g ¥ 1780 (税込1958)

300 g ¥ 2980 (税込3278)

柔らかい牛ハラミ肉をステーキにしました。
肉とよく合う赤ワインソースでどうぞ



3種のリゾットコロッセ

¥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セ



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
トリュフのピネグレットでどうぞ



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ェーニ

¥2580 (税込2838)

当店スペシャリテのロッシェーニと
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



アッシュパルマンティエ

¥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！



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
もちもちの Pasta でどうぞ。



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

~カリフラワーのムース

数量限定

in consommé jelly~Cauliflower Mousse

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~

[ハーフサイズ] 580(税込638)

Potato espuma -Sophisticated Potato salad-

[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

[ハーフサイズ] 680(税込748)

French salad "ORENO" style served with soft-boiled egg

[レギュラーサイズ] 980(税込1,078)

熟成生ハム

Cured ham from France

キャビアトッピング

+ 455 (税込500)

880(税込968)

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

Cold Roast Beef

~たっぷりチーズと共に~

980(税込1,078)

丸ごと1瓶キャビア

Whole jar of caviar

~そば粉のパンケーキ添え~

5980(税込6,578)

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



オニオンヌーボーのロースト



シェフの気まぐれアヒージョ



オニオングラタンスープ

Onion gratin soup

480(税込528)

フレンチフライ~アンチョビマヨネーズ~

Potato Fries with Anchovy Mayonnaise

580(税込638)

3種のリゾットコロツケ (イカスミ・トマト・トリュフ)

Pinch size risotto Croquette (squid ink, tomato, truffle)

580(税込638)

もちりフォカッチャとブルーチーズ~ハチミツをかけて~

Focaccia with blue cheese

580(税込638)



キッシュロレーヌ~ベーコンと玉ねぎのキッシュ~

Quiche Lorraine

数量限定

580(税込638)



小さなアッシュェパルマンティエ

Ascher parmentier Potato gratin ~牛肉とマロングラッセのポテトグラタン~

680(税込748)

とろ〜甘い!! 今だけ食べられない旬の味覚



オニオンヌーボーのロースト

Roasted Onion Nouveau

今月のおすすめ温野菜
玉ねぎの甘味がたっぷりと
感じられるロースト!!
是非お召し上がりください

680(税込748)

シェフの気まぐれアヒージョ

Chef's whimsical ajillo

780(税込858)

バゲット(1切) baguette 1piece 120(税込132)

最高ランク牛のおつまみ!

A5ランク松阪牛サーロインのレアカツ

A5 Matsusaka beef sirloin rare cutlet

数量限定

1780(税込1958)



※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。



イベリコベーコンとトリュフのカルボナーラ



トリュフのリゾット

パスタ リゾット

◆ ... Pasta Risotto ... ◆

もちもち生パスタ



イベリコベーコンとトリュフの濃厚カルボナーラ

Iberico bacon and truffle rich carbonara

1,280(税込1,408)



トリュフのリゾット

Truffle risotto

980(税込1,078)

トリュフのリゾット フォアグラトッピング

Truffle risotto Topped with Foie Gras (フォアグラ25g)

1780(税込1,958)

パン・バター

◆ ... Pain et Beurre ... ◆

全国からのこだわり2種パン

Carefully selected Our Specialties 2kinds of bread

480(税込528)



石窯バゲット (1カットから)

Baguette

(1カット) 120(税込132)

(写真は2カット)



フランス産の美味しいバター

Butter from France

280(税込308)



オリーブオイル

Olive oil

200(税込220)



チーズ3種盛り合わせ

Assorted 3 kinds of cheese

880(税込968)

(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

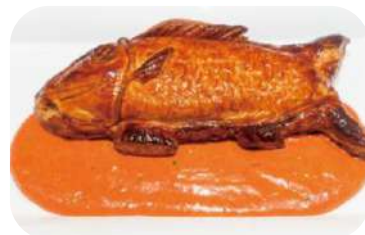
※魚料理につきましては入荷が少量の為、数量限定とさせていただきます。
何卒、ご理解いただけますようお願い申し上げます。

... 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～アメリカンソース～
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2,904)

※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

Spécialité 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

Spécialité バベット(牛ハラミ)のシンプルステーキ [150g] 1,780(税込1,958)
Beef Skirt Steak with Red Wine Sauce ～赤ワインソース～ [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。



ロッシーニと人気の料理をセットで
**ロッシーニ
 Varietto
 ヴァリエ**

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

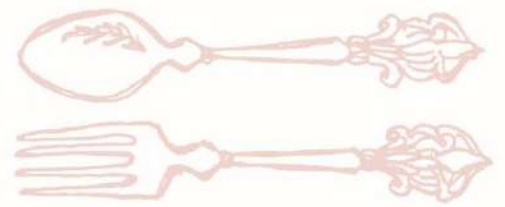


牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ(牛フィレ150g+フォアグラ50g)

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
 今月は抹茶クリームで
 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

NOBLE ONE(デザートワイン) 1200(税込1320)
 Dessert Wine

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



コンクールで400を超える輝かしい受賞歴
 貴腐ワインの王“シャトー・ディケム”と
 肩を並べるオーストラリアが誇る貴腐ワイン

※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。