

おすすめメニュー



・牛フィレとフォアグラのロッシーニ

俺のフレンチの看板メニュー
分厚い牛フィレ肉と濃厚なフォアグラの旨味
黒トリュフのソースでお楽しみ下さい！
牛フィレ150g フォアグラ50g

2,980 (税込3,278)



・おまかせフレンチタパス5種盛り合わせ

俺のビストロ特製！
お酒に相性抜群なタパスを詰め込んだ
お得なスペシャルプレート

1,980 (税込2,178)



・ウニ いくら ズワイガニ
カリフラワーのムース
魚介の旨味たっぷり！
オマール海老の
コンソメジュレと共に
お楽しみ下さい！
一人一つがおすすめです

580 (税込638)



・鮮魚のカルパッチョ

国産鮎の魚醤と
スペイン産EXバージン
オリーブオイルと共に

*数量限定

1,380 (税込1,518)



・ウニのクリームパスタ
1,680(税込1,848)



・北海道産牛肉のタルタル
980(税込1,078)



・ラム酒香る大人の濃厚プリン
500(税込550)

フレンチタパス

・パンのお供に！ホイップ焦がしバター	280(税込308)
 ウフマヨ	380(税込418)
・3種のオリーブマリネ	380(税込418)
・キャロットラペ	380(税込418)
・いろいろキノコマリネ	380(税込418)
・トリュフ香るミックスナッツ	380(税込418)
・野菜のピクルス	380(税込418)
 生ハムのムース (1個)	480(税込528)
 ウニ・いくら・ズワイガニ カリフラワーのムース (1個)	580(税込638)
 おまかせフレンチタパス 5種盛合せ	1,980(税込2,178)

冷前菜

・本日の鮮魚のカルパッチョ	1,380(税込1,518)
・“炙り”とろ金華イワシのタブレ	880(税込968)
 トリュフ香るなめらかポテトサラダ	500(税込550)
・ブーケサラダ (グリーンサラダ)	680(税込748)
 フレッシュマッシュルームのサラダ～トリュフドレッシング～	780(税込858)
・チーズの盛合せ	1,380(税込1,518)
・ブッラータチーズと季節のフルーツの前菜	1,480(税込1,628)
・パテ・ド・カンパニユ	780(税込858)
・北海道産 牛肉のタルタル	980(税込1,078)
 切りたて生ハム 3種	1,200(税込1,320)
 タパス 前菜10種盛り スペシャルプレート	2,980(税込3,278)

- ・テーブル席ご利用のお客様は、お1人様あたり550円のアミューズ代を頂戴いたします。
※アミューズは「俺のBakery」で焼き上げたパンをご提供いたします(おかわりOK!)
- ・スタンディング席は、テーブルチャージはございません。
- ・お1人様あたりワンドリンク以上のご注文をお願いいたします。
- ・混雑時は2時間までのお席利用をお願いいたします。
-  こちらはオススメです！  こちらはお一人ひとつご注文がおすすめです！

温菜

・俺のフライドポテト～アンチョビマヨソース～	480(税込528)
■ アツアツ！焼きナスのグラタン	580(税込638)
■ ジャンボマッシュルーム香草バター焼き (1個)	580(税込638)
■ 仔羊のメンチカツ～バジルのソース～	580(税込638)
■ 裸付き 牡蠣グラタン (1個)	680(税込748)
・とろ～りチーズオムレツ	780(税込858)
・海老のアヒージョ	780(税込858)
■ ピリ辛！モツのトマト煮込み～揚げモチのせ～	780(税込858)
・特大！シャウエッセンとチーズの串揚げ (1個)	980(税込1,078)
■ 黒毛和牛とフォアグラのレアカツ (2個)	1,400(税込1,540)

メイン

■ 鮮魚のカダイフ包み揚げ ～マッシュルームの白ワインソース～ (2本)	1,200(税込1,320)
■ フレンチの王道！舌平目のデュグレレ風 (2個)	1,580(税込1,738)
・本日の肉料理 ～詳細はスタッフまで～	1,408より
・マグレ鴨胸肉のロースト ～ポワブロードソース～	1,480(税込1,628)
■ 牛スペアリブの煮込み500g！～赤ワインソース～	2,980(税込3,278)
・牛フィレとフォアグラのロッシーニ ～黒トリュフソース～	2,980(税込3,278)



澄ましバターをたっぷりとかけて焼き上げた
熱々ジューシーなステーキです

・仔羊のTボーンステーキ (200g)	1,880(税込2,068)
・サーロインステーキ (200g)	1,880(税込2,068)
・黒毛和牛ステーキ (150g)	2,800(税込3,080)

メのパスタ

- ・ウニのクリームパスタ
- ・贅沢！カニパスタ トマトクリームソース
- ・たっぷりカラスミのおつまみパスタ (ペペロンチーノ)

 + 300全品いくらトッピング

1,680(税込1,848)
1,680(税込1,848)
1,680(税込1,848)

デザート

- フラム酒香る大人の濃厚プリン
- ガトーショコラ ~4種のベリーソース~
- チーズケーキ
 - ・アイスの3種盛合せ
- 俺の名物！生搾りモンブラン

500(税込550)
500(税込550)
500(税込550)
500(税込550)
1,380(税込1,518)

食後の飲み物

- ・フレンチプレスで抽出する“挽きたてコーヒー”
- ・コーヒー (ホット or アイス)
- ・紅茶 (ホット or アイス)
- ・ハーブティー (カモミール)

780(税込858)
500(税込550)
500(税込550)
680(税込748)

食後酒もあります…！

- ・クエルボ1800アネホ (テキーラのショット)
- ・カルヴァードス・ポム・ド・イヴ (リンゴの蒸留酒)
- ・マール (ブドウの蒸留酒)

1,200(税込1,320)
1,200(税込1,320)
1,200(税込1,320)

ビストロ コースメニュー

*お一人様からご注文可能です



・タパス、前菜3種盛りプレート

俺のビストロ特製!
お酒に合うタパスと前菜の盛合せ

・フレンチの王道!舌平目のデュグレレ

俺のビストロの人気メニュー
ホタテのムース舌平目を濃厚な白ワインとバターのソースで

・マグレ鴨肉のロースト

上質な味わいのハンガリー産マグレ鴨
黒胡椒と赤ワインのソース
+1650 牛フィレとフォアグラのロッシーニに変更可能

・本日のデザート

内容はスタッフまでお尋ね下さい

3,500(税込3,850)

土日祝限定アフタヌーンワインコースメニュー

*二名様からご注文可能です



ドリンク3杯つき

- ・季節のスパークリング
- ・白ワイン
- ・赤ワイン

・タパス、前菜10種盛りスペシャルプレート

俺のビストロ特製！
お酒に合うタパスと前菜の盛合せ

・マッシュルームサラダ

グリーンサラダに生のマッシュルームをスライス！
ドリュフビネグレットにたっぷりのパルミジャーノチーズで

・贅沢！カニパスタ トマトクリームソース

ワタリガニとズワイガニをたっぷりと使用
濃厚なトマトクリームソースで

・本日のデザート

内容はスタッフまでお尋ね下さい

3,500(税込3,850)