

Menu recommandé

俺のフレンチ博多

これを頼めば間違いない! 俺のフレンチ博多の

オススメの6品

おつまみ



トリュフ香る
なめらかポテトサラダ
¥780

冷前菜



生ウニと
いくらを使った
贅沢ムース
¥980

温前菜



ラム肉のポルペッティ
¥1,280

肉料理



黒毛和牛サーロインのステーキ
〜ソースジャンジャンブル〜
¥3,280

デザート



八女ほうじ茶のブリュレ
¥580



“俺の”名物

なみなみ
スパークリング各種
¥968

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550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。予めご了承ください。



桜鯛のカルパッチョ



海の幸のコンポジション

黒毛和牛サーロインの
ローストビーフ

シャルキュトリ盛り合わせ

彩り野菜のブーケサラダ
(1〜2名様用)

Tapas

おつまみ

オリーブのトマトマリネ	¥480
トリュフ風味のミックスナッツ	¥480
オススメ トリュフ香るなめらかポテトサラダ	¥780
チーズ3種盛り	¥880
パテ・ド・カンパーニュ	¥880
生ハム盛り	¥980
シャルキュトリ盛り合わせ	¥1,380

Entrées Froides

冷前菜

オススメ 生ウニといくらを使った贅沢ムース	¥980
糸島鳥のガランティーヌ	¥980
オススメ 桜鯛のカルパッチョ	¥1,280
黒毛和牛サーロインのローストビーフ	¥1,980
海の幸のコンポジション	¥2,480
瓶ごとキャビア	¥5,500

キャビアトッピング(1g) お好みの料理を
特別な一皿に!

+¥280

Salade

サラダ

彩り野菜のブーケサラダ(1〜2名様用)	¥680
俺んちサラダ(3〜4名様用)	¥980
季節野菜のバーニャカウダ	¥980

バケット(3カット) ¥350
スタイルブレッドさんのこだわりパン(3種) ¥780

スタイルブレッドさんの
こだわりパン(3種)



イカと大葉のジェノベーゼパスタ



しらすと生海苔のリゾット

ハーフ&ハーフ
※写真はイメージです。

クアトロフォルマッジ

生ハムとルッコラの
サラダピッツァ

Pasta

パスタ

ワタリガニのトマトソースパスタ

¥1,280



イカと大葉のジェノベーゼパスタ

¥1,580

Risotto

リゾット

トリュフとパルメザンチーズのリゾット

¥1,280

しらすと生海苔のリゾット

¥1,580

Pizza

ピッツァ



ハーフ&ハーフ お好きな2種類のピザを選べる!

¥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

クアトロフォルマッジ

¥980

はちみつトッピング

チーズとの相性抜群!

+¥110

ロマーナ(アンチョビ、ケッパー、ニンニク)

¥980



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

バゲット(3カット)

¥350

スタイルブレッドさんのこだわりパン(3種)

¥780

スタイルブレッドさんの
こだわりパン(3種)



博多地鶏フライドチキン



エビと季節野菜のアヒージョ

丸ごと一尾
オマールエビのヴァプール〜ソースシャンパーニュ〜牛フィレ肉と
フォアグラのロッシーニ

骨付き仔羊背肉のロースト〜木の芽の香り〜

Entrées Chaudes

温前菜

季節野菜のスープ ￥480

ポテトフライ アンチョビマヨネーズ ￥680

エビと季節野菜のアヒージョ ￥780

オススメ 博多地鶏フライドチキン ￥980

ラム肉のポルペッティ ￥1,280

Fruits de mer

魚料理

本日の鮮魚料理 ￥1,780

丸ごと一尾オマールエビのヴァプール
〜ソースシャンパーニュ〜 ￥3,980

Viande

※40分〜50分調理時間をいただきます

肉料理

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ 通常サイズ ￥3,480

メガサイズ ￥6,960

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 牛ほほ肉の赤ワイン煮込み ￥2,280

阿蘇自然豚のロースト 〜アーモンドミルクのソース〜 ￥2,280

牛フィレ肉のポワレ ソースペリグー ￥2,480

骨付き仔羊背肉のロースト 〜木の芽の香り〜 ￥3,280

オススメ 黒毛和牛サーロインのステーキ
〜ソースジャンジャンブル〜 ￥3,280

バゲット(3カット) ￥350

スタイルブレッドさんのこだわりパン(3種) ￥780

スタイルブレッドさんの
こだわりパン(3種)

八女ほうじ茶の
ブリュレ

Dessert

デザート



八女ほうじ茶のブリュレ

¥580

アイス3種盛り

¥580

桜香るティラミス

¥1,280

Après Manger

食後のお飲み物

コーヒー(ホット/アイス)

¥380

アールグレイティー

¥380

ダージリンティー

¥380

フルーツレイボスティー(ノンカフェイン)

¥380

Alcool

食後酒

甘口貴腐ワイン

¥980

カルヴァドス(りんごのブランデー)

¥1,480

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550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。予めご了承ください。

俺のアプリ 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

