

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ

～Filet de boeuf “Rossini”～

ロッシーニ…

フランス革命時代の偉大なフレンチシェフ『マリー・アントナン・カレーム』氏が考案し、美食家としてレストランオーナーの顔も持ち合わせた作曲家『ジョアキーノ・ロッシーニ』氏に提供したのが始まり。ロッシーニ氏が絶賛し世に広めたことから『ロッシーニ風』と呼ばれるようになったフレンチの代表的なメイン料理。

肉厚にカットされたフィレステーキの上に、やはり厚めにカットしたフォアグラのソテー。そして『ペリグー』と呼ばれるトリュフをふんだんに使った芳醇なソース。付け合わせには、滑らかに仕上げたマッシュポテトを添えます。

『俺の』シリーズの圧倒的な人気No.1メニュー。
是非、パンと一緒に最後のソースまでお召し上がり下さい。



牛フィレ肉150 g
フォアグラ50 g
¥3,480(税込¥3,828)

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ ～MEGA KING～

大きさ2倍のメガロッシーニ。見た目のインパクトは圧巻!!
濃厚なフォアグラ、分厚いフィレステーキ、芳醇なトリュフソースをとことん堪能したい方や大人数におすすめ。

牛フィレ肉300 g
フォアグラ100 g
¥6,580(税込¥7,238)

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ ～EMPEROR～



夏と冬に輸入されるフレッシュトリュフをスライスした
最も贅沢な食べ方のロッシーニ。

夏季、冬季限定メニュー。

牛フィレ肉150 g
フォアグラ50 g
¥3,980(税込¥4,378)

ソースと一緒に！世界の焼きたてパン3種盛り ¥480(税込¥528)

オマール海老の丸ごと1尾ロースト

～アメリカヌソース～

～Rôti de homard～



オマール海老が持つ本来の甘味を最大限引き出すためにしっかりとジューシーに焼き上げます。爪肉、腕肉とまた違った口当たりを楽しめ、頭の中の味噌と一緒に食べると極上のハーモニーが口の中に広がります。

¥4,580 (税込¥5,038)

渡り蟹のトマトクリームパスタ

～Spaghetti ai granchio～

オープン以来変わることのない不動のパスタ1番人気メニュー。渡り蟹の風味が染み出したトマトクリームは絶品。

ぜひ、最後のソースまでパンと一緒に召し上がってください。

**焼きたて！
パン3種盛り**

¥480 (税込¥528)



¥980 (税込¥1,078)



**ズワイ蟹とイクラの
贅沢トッピング**

¥999 (税込¥1,099)

ピザ～ハーフ＆ハーフ～

～Pizza half & half～

好きなピザを2つ選んでハーフ＆ハーフに出来ます。

- ◆マルゲリータ◆ポルチーニのピスマルク◆
- ◆トリュフのポテトクリーム◆クワトロフォルマッジ◆
- ◆チョリソー&サラミ◆しらす&九条ネギ◆
- ◆イペリコベーコン&極みオニオン◆

¥1,480 (税込¥1,628)



Antipasto freddo 冷前菜



Cho-
人気

トリュフ香るなめらかポテトサラダ ¥680 (税込¥748)

おす
すめ

ウニのなめらかムース
～ずわい蟹とイクラとトマトのコンソメジュレと～ ¥580 (税込¥638)

Cho-
人気

霜降り和牛の炙りカルパッチョ
～雪降りチーズ仕上げ～ ¥980 (税込¥1,078)



本日の鮮魚のカルパッチョ
～ホワイトバルサミコソース～ ¥1,080 (税込¥1,188)

大盛り！俺のグリーンサラダ ¥880 (税込¥968)



プロシュートミスト ¥1,380 (税込¥1,518)



チーズ盛り合わせ ¥1,480 (税込¥1,628)



キャビアと雲丹の贅沢トッピング
¥999 (税込¥1,099)

Antipasto caldo 温前菜

おす
すめ

ゼッポリーニ ¥580 (税込¥638)

3種のライスコロッケ ¥680 (税込¥748)

おす
すめ

本日のアヒーショ ¥880 (税込¥968)

アヒーショバケット 1切 ¥120 (税込¥132)

おす
すめ

俺のラザニア～とろけるベシャメルソース～ ¥1,080 (税込¥1,188)



Pizza ピザ



🍅 マルゲリータ ¥980 (税込¥1,078)

クワトロフォルマッジ ¥1,080 (税込¥1,188)

🍅 おすすめ ポルチーニのピスマルク ¥1,280 (税込¥1,408)

🍅 Cho-人気 トリュフのポテトクリーム ¥1,080 (税込¥1,188)

しらす&九条ネギ ¥1,080 (税込¥1,188)

🍅 チョリソー&サラミ ¥1,080 (税込¥1,188)

🍅 おすすめ イベリコベーコン&極みオニオン ¥1,080 (税込¥1,188)



Half & Half

🍷🍷🍷
 お好きなピザを2つ選んで
【ハーフ&ハーフ】に出来ます。
 ¥1,480 (税込¥1,628)
 🍷🍷🍷



Spaghetti&Risotto パスタ&リゾット

🍅 おすすめ 渡り蟹のトマトクリーム ¥980 (税込¥1,078)

🍅 おすすめ 本日のペペロンチーノ ¥1,380 (税込¥1,518)

🍅 おすすめ トリュフのカルボナーラ ¥1,280 (税込¥1,408)

ボロネーゼ ¥1,180 (税込¥1,298)

イセ海老の贅沢ペスカトーラ・ロッシ ¥2,580 (税込¥2,838)

トリュフのリゾット ¥1,380 (税込¥1,518)

お好きなパスタに!



ズワイ蟹とイクラの贅沢トッピング
 ¥999 (税込¥1,099)

パスタのソースと
 一緒に!



焼きたてパン3種盛り
 ¥480 (税込¥528)



ペスカトーラ・ロッシ



Secondo Piatto メイン料理

おすすめ 牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ ¥3,480 (税込¥3,828)

おすすめ 牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ
～MEGA KING～ ¥6,580 (税込¥7,238)

おすすめ 牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ
～EMPEROR～【季節限定】 ¥3,980 (税込¥4,378)

牛フィレ肉のポワレ～トリュフのソース～ ¥2,580 (税込¥2,838)

おすすめ オマール海老の丸ごと1尾ロースト
～アメリカヌソース～ ¥4,580 (税込¥5,038)

T-BONEステーキ (500g) ¥5,780 (税込¥6,358)

牛はらみステーキ～グレービーソース～ ¥1,980 (税込¥2,178)

おすすめ 合鴨のロティ
～季節のフルーツの赤ワインソース～ ¥2,380 (税込¥2,618)

本日の鮮魚料理 ¥1,680 (税込¥1,848)

料理のソースと
一緒に!



焼きたてパン3種盛り
¥480 (税込¥528)



牛はらみステーキ



合鴨のロティ



T-BONEステーキ

Desserts デザート



クレームブリュレ～バニラアイスのせ～ ¥700 (税込¥770)

人気名物 バスクチーズケーキ ¥600 (税込¥660)

3種のシャーベット ¥500 (税込¥550)

人気名物 生絞りモンブラン ¥1,280 (税込¥1,408)



クレームブリュレ



バスクチーズケーキ

コーヒー (Ice or Hot) ¥430 (税込¥473)

カプチーノ ¥480 (税込¥528)

エスプレッソ ¥430 (税込¥473)

紅茶 (Ice or Hot) ¥430 (税込¥473)

ローズヒップティー (Hot) ¥430 (税込¥473)

デザートワイン ¥680 (税込¥748)