

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りください。

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◆ポルチーニのビスマルク◆
- ◆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◆
- ◆海老のマリナーラ◆イベリコベーコン＆極みオニオン◆

¥1,480 (税込¥1,628)



トリュフ香るなめらかポテトサラダ

～Salade de pommes de terre～



沢山の方々に愛され続ける前菜人気
No.1メニュー。

トリュフの豊潤な香りを纏ったクリー
ミーで滑らかなポテトサラダを塩味の
効いたこだわりの厚切りポテトチップ
スにのせてご堪能下さい。

¥680(税込¥748)

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～

～Mousse de oursins de mer～



小さなカップに入ったふわふわのウニ
のムース。上には透明なトマトのコン
ソメジュレ、さらに、こぼれんばかり
のズワイ蟹とイクラをのせた高級食材
のアンサンブル。

小さな贅沢を是非、
お一人様1個お楽しみ下さい。

¥600(税込¥660)

霜降り和牛の炙りカルパッチョ

～雪降りチーズ仕立て～

～WAGYU Carpaccio～



国産和牛の霜降りロースを炙り
自家製のトリュフマヨネーズと
マッシュルームのスライス、
ルッコラをあしらって
本場イタリアのカルパッチョに。
目の前で一面に降り注ぐ
削りたての柔らかな
雪降りチーズの香りと共に。



キャビアと雲丹の贅沢トッピング
¥999(税込¥1,099)

¥980(税込¥1,078)

Antipasto おつまみ

トリュフの滑らか卵
～マッシュルームのソース～
¥500 (税込¥550)



季節野菜のピクルス
¥500 (税込¥550)

フォアグラのフラン
～ふわふわトウモロコシ～
¥700 (税込¥770)



ポテトフライ
～白トリュフの香り～
¥600 (税込¥660)

オリーブとドライトマトのマリネ
¥500 (税込¥550)



ウニのムース
～ズワイ蟹とイクラとトマトのコンソメジュレ～
¥600 (税込¥660)

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)

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)

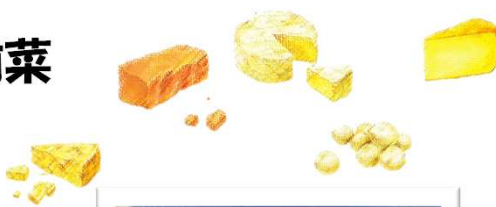
真鯛のカルパッチョ
～ホワイトバルサミコソース～ ￥1,080(税込1,188)

大盛り！俺のグリーンサラダ ￥980(税込1,078)
ハーフサイズ ￥580(税込638)

モッツアレラと生ハム、セルバチコのサラダ
￥1,780(税込1,958)

プロシュートミスト
～ハムの盛り合わせ～ ￥1,480(税込1,628)

チーズ3種盛り合わせ ￥1,580(税込1,738)



好きなお料理に！



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

3種のライスコロッケ ￥700(税込770)

おす
すめ

本日のアヒージョ ￥980(税込1,078)

アヒージョバケット 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～ ￥1,180(税込1,298)



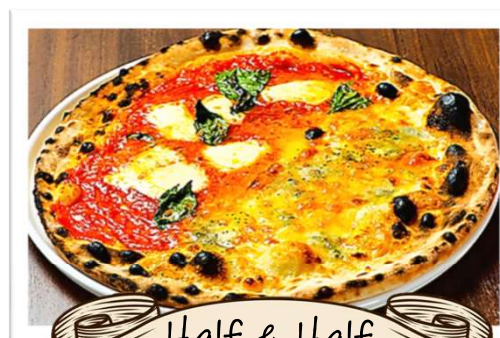
3種のライスコロッケ



本日のアヒージョ



Pizza ピザ



Half & Half

 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)

 ポルチーニのピスマルク ¥1,280 (税込¥1,408)

 トリュフのポテトクリーム ¥1,080 (税込¥1,188)

 ぶりぶり海老のマリナーラ ¥1,180 (税込¥1,298)

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)

 イベリコベーコン&極みオニオン ¥1,080 (税込¥1,188)



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

 渡り蟹のトマトクリーム ¥980 (税込¥1,078)

 本日のシェフのペペロンチーノ ¥1,380 (税込¥1,518)

 トリュフのカルボナーラ ¥1,280 (税込¥1,408)

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)

ゴルゴンゾーラクリームのニョッキ ¥1,480 (税込¥1,628)

イセ海老の贅沢ペスカトーラ・ロzzo ¥2,580 (税込¥2,838)

トリュフのリゾット ¥1,380 (税込¥1,518)

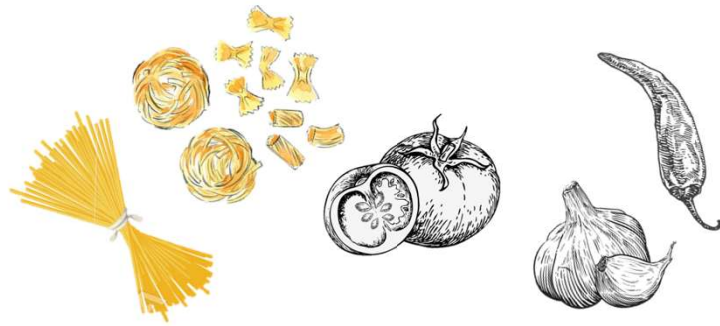
パスタのソースと一緒に!



焼きたてパン3種盛り
¥480 (税込¥528)



ペスカトーラ・リゾット



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)

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
～アメリカーナソース～ ¥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～ ¥2,480(税込¥2,728)

フィヤベース ¥2,480(税込¥2,728)

料理のソースと一緒に！



焼きたてパン3種盛り
¥480(税込¥528)



フィヤベース



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)