

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



とうもろこしのムース  
サマーリュフのせ  
¥980

パスタ



明太子パスタ 温玉のせ  
¥1,580

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



バジルとレモンのムース  
ヨーグルトソルベ添え  
¥980



“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。



真鯛のカルパッチョ



フリュイドメール



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

オリーブマリネ	¥480
トリュフ風味のミックスマツツ	¥480
<b>オススメ</b> 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

季節野菜のスープ	¥480
<b>オススメ</b> とうもろこしのムース サマートリュフのせ	¥980
サバのマリネと枝豆のムースリーヌ	¥1,080
真鯛のカルパッチョ	¥1,280
黒毛和牛サーロインのローストビーフ	¥1,980
フリュイドメール	¥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)



ポテトフライ 選べるソース



明太子パスタ 温玉のせ



とうもろこしのリゾット



ハーフ&ハーフ  
※写真はイメージです。



生ハムとルッコラの  
サラダピッツァ

## Entrées Chaudes

温前菜

ポテトフライ 選べるソース ※以下から1つお選びください ¥680

アンチョビマヨネーズ / チーズソース / BBQソース / ハニーマスタード  
ソース1種追加 +¥100

エビと季節野菜のアヒージョ ¥880

オススメ

スパイシーフライドチキン ¥980

あさりとムールの白ワイン蒸し ¥980

## Pasta

パスタ

ワタリガニのトマトソースパスタ ¥1,280

オススメ

明太子パスタ 温玉のせ ¥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

とうもろこしのリゾット ¥1,780

## Pizza

ピッツァ

オススメ

ハーフ&ハーフ お好きな2種類のピザを選べる! ¥1,780

オススメ

トリュフと半熟卵のビスマルク ¥1,580

マリナーラ(オレガノ、バジル、ニンニク) ¥980

マルゲリータ ¥1,100

クアトロフォルマッジ ¥1,280

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) ¥1,100

辛

ヴェスヴィオ(青唐辛子、紫オニオン、ソーセージ) ¥1,100

生ハムとルッコラのサラダピッツァ ¥1,580

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)



牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ



鶏もも肉と海老のバロティーヌ



糸島豚のグリエ  
ベルガモットソース



牛ほほ肉の白ワイン煮込



仔羊の2種の仕立て  
オリーブとジュのソース

## 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 〜ラビゴットソース〜	¥3,980
オマールエビ 半身追加	+¥1,980

## 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ェニ	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・ロッシェニ」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「ロッシェニ」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!

鶏もも肉と海老のバロティーヌ	¥2,480
糸島豚のグリエ ベルガモットソース	¥2,200
牛ほほ肉の白ワイン煮込み	¥2,480
牛フィレ肉のポワレ ソースペリグー	¥2,680
<b>オススメ</b> 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
<b>オススメ</b> 仔羊の2種の仕立て オリーブとジュのソース	¥3,680
仔羊の骨付きロースト 1本追加	+¥1,280

トリュフトッピング お好みの料理を特別な一皿に! +¥550

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)



アイス3種盛り



クレームブリュレ



ショコラオランジェ



バジルとレモンのムース  
ヨーグルトソルベ添え

## Dessert

デザート

アイス3種盛り	¥580
<b>オススメ</b> クレームブリュレ	¥580
ショコラオランジェ ※アルコールが入っています	¥680
バジルとレモンのムース ヨーグルトソルベ添え	¥980

## 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

