

＼ まずはここから /

# BEST SELECTION of French Unmeda



**Pâté de campagne**  
厚切りパテ・ド・カンパーニュ

フレンチの定番お肉のテリーヌです  
シェフの特別レシピをご用意しました  
ワインのおつまみには最高の前菜です

680[税込748]



**Potato espuma**  
Sophisticated Potato salad  
ジャガイモのエスプーマ

洗練された大人のポテトサラダ  
まろやかな口当たりのじゃがいものムース  
当店のスペシャリテ！

780[税込858]



**Beef Skirt Steak**  
with Red Wine Sauce  
バベット(牛ハラミ)の  
シンプルステーキ  
～赤ワインソース～

柔らかい牛ハラミ肉をステーキにしました  
肉とよく合う赤ワインソースでどうぞ

150g 1,780[税込1,958]

300g 2,980[税込3,278]



**Pinch size risotto Croquette**  
(squid ink, tomato, truffle)  
3種のリゾットコロッケ  
(イカスミ・トマト・トリュフ)

3種類の異なる味わいの  
一口サイズのリゾットコロッケ

480[税込528]



**Carpaccio of today's fish**  
本日鮮魚のカルパッチョ

鮮魚のカルパッチョと野菜を  
シェリービネガーのビネグレットでどうぞ

880[税込968]



**Braised young chicken**  
with cream & Beef filet steak  
and foie gras "Rossini" style  
with truffle sauce  
鶏もも肉のフリキヤッセ &  
牛フィレ肉とフォアグラの  
ロッシェーニ

当店スペシャリテのロッシェーニと  
チキンのクリーム煮が一皿で味わえる  
お得で贅沢な一皿

2,580[税込2,838]



**Ascher parmentier**  
Potato gratin  
アッシュェパルマンティエ

牛肉とマロングラッセのポテトグラタン  
フランスの定番料理！

680[税込748]



**Seafood Pescatore Pasta**  
魚介のペスカトーレ

魚介を使ったトマトソースの定番パスタ。  
もちもち触感の特製パスタを使っています。

1,280[税込1,408]

Dessert



**Blancmange & Mixed berry sauce**  
ブランマンジェ&ミックスベリーソース

フランス生まれの定番デザート  
食後のデザートにどうぞ

580[税込638]

イラストは盛付例です  
食材の入荷により  
変更する場合がございます





# Entée froides

冷前菜



Gazpacho

ガスパチヨ(夏野菜とトマトの冷製スープ)

480[税込528]

Potato espuma -Sophisticated Potato salad-

ジャガイモのエスプーマ

~洗練された大人のポテトサラダ~

half 480[税込528]

regular 780[税込858]



数量限定 お一人様一皿ずつどうぞ!

Shrimp, scallops, sea urchin,  
salmon roe in consommé jelly  
Cauliflower Mousse

海老・帆立・雲丹・イクラとオマールの  
コンソメジュレ ~カリフラワーのムース~

580[税込638]

Caviar  
Topping

+455

[税込500]



French salad "ORENO" style served  
with soft-boiled egg

俺のフレンチサラダ~とろ~り半熟卵添え~

half 680[税込 748]

regular 980[税込1,078]

Pâté de campagne

厚切りパテ・ド・カンパーニュ

(お肉を使ったテリーヌ)

680[税込748]



Seasonal Vegetable Bagna Cauda  
季節野菜のバーニャカウダ

980[税込1078]



Chicken liver mousse

鶏レバームース

580[税込638]

Carpaccio of today's fish

本日鮮魚のカルパッチョ

880[税込968]

Marinated dried tomatoes and olives

自家製ドライトマトとオリーブのマリネ 480[税込528]

Luxury Carpaccio

with Sea urchin, Salmon roe and Caviar

贅沢カルパッチョ

~ウニ・イクラ・キャビア添え~

1,980[税込2,178]



Cured ham

熟成生ハム

780[税込858]

数量限定

Cold dish of pike conger eel

鱧の冷製~万願寺唐辛子のムース~

今が旬のハモと万願寺唐辛子を使った和食出身シェフの一品

1380[税込1518]



Assorted 3 kinds of cheese

チーズ3種盛り合わせ

※内容は日替わりです

880[税込968]



Cold Roast Beef

冷製ローストビーフ

980[税込1,078]

数量限定

Whole jar of caviar

丸ごと1瓶キャビア 5,980[税込6,578]

~そば粉のパンケーキ添え~

# Entée chaudes

温前菜

Pinch size risotto Croquette(squid ink,tomato,truffle)

3種のリゾットコロケ

(イカスミ・トマト・トリュフ)

480[税込528]

Potato Fries with Anchovy Mayonnaise

フレンチフライ ~アンチョビマヨネーズ~

580[税込638]



数量限定

Quiche Lorraine

キッシュロレーヌ

~ベーコンと玉ねぎのキッシュ~

580[税込638]



Focaccia with blue cheese

もっちりフォカッチャとブルーチーズ

~ハチミツをかけて~

580[税込638]

Ascher parmentier Potato gratin

小さなアッシュェパルマンティエ

~牛肉とマロングラッセのポテトグラタン~ 680[税込748]

数量限定

KUROGE WAGYU beef rare cutlet

黒毛和牛のレアカツ

牛肉のおつまみ!

1,780[税込1,958]



Chef's whimsical ajillo

シェフの気まぐれアヒージョ

バゲット(1切) baguette 1piece 120(税込132)

780[税込858]

イラストは盛付例です食材の入荷により変更する場合がございます



# Variété Rossini

ロッシーニ

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ベリゲ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。

## ロッシーニと人気の料理をセットで ロッシーニ ヴァリエ



Breze of pork shoulder baked in herbed bread crumbs & Beef filet steak and foie gras  
"Rossini" style with truffle sauce (100g)  
豚肩ロースのプレゼ 香草/小麦粉焼き & 牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ  
(牛フィレ肉75g+フォアグラ25g)  
2,580[税込2,838]



Braised young chicken with cream & Beef filet steak and foie gras  
"Rossini" style with truffle sauce (100g)  
鶏もも肉のフリキャセ(クリーム煮) & 牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ  
(牛フィレ肉75g+フォアグラ25g)  
2,580[税込2,838]



Beef filet steak and foie gras  
"Rossini" Style with truffle sauce (200g)  
牛フィレ肉とフォアグラの  
ロッシーニ  
(牛フィレ肉150g+フォアグラ50g)  
2,980[税込3,278]

Serve with bread that goes well with Rossini's sauce.  
ロッシーニのソースとよく合うパンを一緒にどうぞ!

Baguette baked in a stone oven (1cut)  
石窯バゲット(1カット) 120[税込132]

Carefully selected Our Specialties  
2 kinds of bread  
全国からのこだわり2種パン 480[税込528]

# Plats Viandes

肉料理



Roasted French pork shoulder  
フランス産 豚肩ロースのロティ  
1,680[税込1,848]



Roasted Magret Duck with Sauce Bigarrado  
マグレ・ド・キャナル(鴨)のロースト  
~ソース・ピガラード~  
(150g) 1,980[税込2,178]  
(300g) 2,980[税込3,828]



Beef Skirt Steak with Red wine sauce  
パベット(牛ハラミ)のシンプルステーキ  
~赤ワインソース~  
(150g) 1,780[税込1,958]  
(300g) 2,980[税込3,278]

お好みの肉料理にトッピングできます

You can add toppings to your favorite meat dishes.  
Topping Foie gras (50g)  
フォアグラトッピング(50g)  
+1,480[税込1,628]

# le Poisson a la Viennois

魚介料理



数量限定  
Roasted Lobster  
オマール海老のロースト  
~アメリカーナソース~  
5,280[税込5,808]

Orders for lobsters must be placed in quantities of one. We don't sell only half pieces. ※オマール海老は1尾からのご注文となります。半身のみでの販売はお受け致しかねます。

Add Roasted Lobster (Half piece)  
オマール海老のロースト  
半身追加  
2,640[税込2,904]

数量限定  
Daily fresh fish dish of the day  
日替わり本日鮮魚料理  
※詳細はスタッフにお尋ねください



1,680[税込1,848]

イラストは盛付例です食材の入荷により変更する場合がございます



# Pasta Risotto

パスタ & リゾット

もちもち生パスタ

Seafood Pescatore Pasta  
魚介のペスカトーレ

1280[税込1408]

Truffle risotto  
トリュフのリゾット

980[税込1,078]

Truffle risotto Topped with Foie Gras  
トリュフのリゾット フォアグラトッピング

1,780[税込1,958]

# Pain et Beurre

パン & バター

Carefully selected Our Specialties  
2kinds of bread

全国からのこだわり2種パン 480[税込528]

Baguette baked in a stone oven (1cut)  
石窯バゲット(1カット) 120[税込132]

Butter from France  
フランス産の美味しいバター 200[税込220]

Olive oil  
オリーブオイル 200[税込220]

# Desserts

デザート



Blancmange & mixed berry sauce  
ブランマンジェ&ミックスベリーソース  
580[税込638]



Classic creme brulee with Filling vanilla  
バニラたっぷり!  
王道のクレームブリュレ  
580[税込638]



Rich terrine de chocolat &  
vanilla ice cream  
濃厚テリーヌ・ド・ショコラ&バニラアイス  
580[税込638]

Seasonal Mont Blanc  
季節のモンブラン  
今月は抹茶クリームで  
1280[税込1,408]



Two kinds of ice cream  
シンプルに! 2種のアイスクリーム  
580[税込638]



# Cofe Tea

コーヒー & 紅茶

Coffee (Hot or iced)  
コーヒー(ホットorアイス) 480[税込528]

Espresso  
エスプレッソ 480[税込528]

Cafe Latte (hot)  
カフェラテ(ホットorアイス) 580[税込638]

Tea (hot or iced)  
紅茶(ホットorアイス) 480[税込528]



コンクールで400を超える輝かしい受賞歴。  
貴腐ワインの王“シャトー・ディケム”と  
肩を並べるオーストラリアが誇る貴腐ワイン

Dessert Wine  
NOBLE ONE(デザートワイン)  
1,200[税込1,320]