

俺のフレンチ博多を代表する

名物 Top6

ORENO FRENCH HAKATA SPECIALTY TOP6



「俺の」で
乾杯ドリンク
といえば、これ！

なみなみ
スパークリング
各種 ¥880



鴨のロースト
イチジクのソース ¥2,480



ボンゴレビアンコ
大葉の香り ¥1,200



俺のブーケサラダ
(1~2名様用) ¥680



北海道産牛のタルタル仕立て ¥1,280
~ウニソースと朝採れ万願寺とうがらしのピュレ添え~



ピーチメルバの
パフェ仕立て ¥980

Cold Appetizer

冷前菜



黒毛和牛のローストビーフ
～ウニソース～



海の幸のタブレ



季節野菜の冷製バーニャカウダ

北海道産牛のタルタル仕立て ¥1,280

～ウニソースと
朝採れ万願寺とうがらしのピューレ添え～

海の幸のタブレ ¥1,200

本日のスープ ¥480

オニオンムースタルト ¥480

パテ・ド・カンパーニュ
～田舎風お肉のパテ～ ¥880

トマトムースと甘エビのカクテル ¥980

カツオのカルパッチョ ¥980

黒毛和牛のローストビーフ
～ウニソース～ ¥1,680

Salad サラダ

俺んちサラダ(3～4名様用) ¥980

俺のブーケサラダ(1～2名様用) ¥680

季節野菜の冷製バーニャカウダ ¥980

本日鮮魚のスペシャルカルパッチョ ¥1,980

ほぼ原価出し! 瓶ごとキャビア ¥5,500

お好みの料理を特別な一皿に!
キャビアトッピング +¥280



オニオンムースタルト



トマトムースと
甘エビのカクテル



カツオのカルパッチョ



本日鮮魚の
スペシャルカルパッチョ

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660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。予めご了承願います。

Small Appetizer

おつまみ



トリュフ香る
なめらかポテトサラダ




フランス産生ハム

オリーブマリネ	¥480	トリュフ香る	
自家製ピクルス	¥480	なめらかポテトサラダ	¥780
赤キャベツマリネ	¥480	チーズの盛り合わせ	¥980
自家燻製ナッツ	¥480	フランス産生ハム	¥980

Hot Appetizer

温前菜



 貝のつぼ焼き 香草バター	¥980	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	宮崎ポークソーセージ	¥780
		アッシパルマンティエ	¥980
		ハモのフリット 抹茶風味のベニエ	¥980

アヒージョには
欠かせない! バゲット (3個) +¥350



エビと季節野菜のアヒージョ



貝のつぼ焼き 香草バター



ハモのフリット
抹茶風味のベニエ

Pizza

ピッツァ



ハーフ&ハーフ
※写真はイメージです。



お好きな2種類のピザを選べる!
ハーフ&ハーフ

¥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

ロマーナ(アンチョビ、ケッパー、ニンニク) ¥980

クワトロフォルマッジ ¥980

チーズとの
相性抜群!

はちみつトッピング
Topping honey

+¥110



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



トリュフと半熟卵のビスマルク



マルゲリータ



生ハムとルッコラのサラダピッツァ



クワトロフォルマッジ



Pasta & Risotto

パスタ・リゾット

ワタリガニの
トマトソースパスタ ¥1,280



ワタリガニのトマトソースパスタ



ボンゴレビアンコ
大葉の香り ¥1,200



ボンゴレビアンコ
大葉の香り

パルメザンチーズと
トリュフのリゾット ¥1,280



丸ごとアワビのリゾット

丸ごとアワビのリゾット ¥1,580

Main Dishes

肉料理・魚料理



牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ風
～黒トリュフソース～

レギュラーサイズ ¥3,280

メガサイズ ¥6,580

ロッシーニのソースと
相性抜群!

バゲット (3個)

+350

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 ロッシーニ+もう1品を1皿で楽しめます!
俺の2種盛りロッシーニ 各¥2,780

A 牛肉の赤ワイン煮込み(70g)+ハーフロッシーニ

B 鴨のロースト(80g)+ハーフロッシーニ

※ハーフロッシーニ:牛フィレ肉75g+フォアグラ25g



糸島豚のロースト
フルーツマトと青ゆずのソース



丸ごと一尾!
オマールエビのヴァプール
カレー風味のヴィネグレット

オススメ 糸島豚のロースト
フルーツマトと青ゆずのソース ¥1,980

黒毛和牛のステーキ ¥2,480

鴨のロースト イチジクのソース ¥2,480

丸ごと一尾! オマールエビのヴァプール
カレー風味のヴィネグレット ¥3,980

本日の鮮魚料理 ¥1,780

Desert

デザート



ピーチメルバのパフェ仕立て



ピーチメルバのパフェ仕立て ¥980

クレームブリュレ ¥480

アイスクリーム3種の盛り合わせ ¥580

月～金はディナー限定

本日のデザート
3種盛り合わせ ¥680



クレームブリュレ

Coffee & Tea

食後のお飲み物

コーヒー(ホット/アイス) ¥380
Coffee [HOT / ICED]

紅茶 ¥380
Black Tea

アイスティー ¥380
Iced Black Tea

ダーズリンティー ¥380
Darjeeling tea [HOT]

フルーツルイボスティ(ノンカフェイン) ¥380
Rooibos tea [HOT]

After-Dinner Drink

食後酒

貴腐ワイン(デザートワイン) ¥900
Noble Rot Wine (Dessert wine)

アルマニャック(ブランデー) ¥1,100
Armagnac(Brandy)

マール(ブランデー) ¥1,200
Marl(Brandy)

俺のシリーズ各店では、
常にどこかの店舗で
お得イベントを開催!
俺のアプリで
確認できます!



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

