

\ まずはここから /

# BEST SELECTION of French Umeda

## 【俺のフレンチ新スペシャリテ】



**Hokkaido Beef Tartar**  
北海道産 牛肉のタルタル  
~フレンチ定番のウフマヨをのせて~  
牛肉と温泉卵、自家製マヨネーズを  
よく和えてバゲットの上のせて  
お召し上がりください。

1280[税込1,408]



**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]



**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でご用意しました  
ワインのおつまみには最高の前菜です

680[税込748]



**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)

3種類の異なる味わいの  
一口サイズのリゾットコロケ

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ピ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  
ロッシーニ

当店スペシャリテのロッシーニと  
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



**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]

Potato espuma -Sophisticated Potato salad-  
 ジャガイモのエスプーマ half 480[税込528]  
 ~洗練された大人のポテトサラダ~ regular 780[税込858]

Pâté de campagne  
 厚切りパテ・ド・カンパーニュ 680[税込748]  
 (お肉を使ったテリーヌ)



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]



Chicken liver mousse  
 鶏レバームース 580[税込638]



Seasonal Vegetable Bagna Cauda  
 季節野菜のバーニャカウダ  
 980[税込1078]

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]

Carpaccio of today's fish  
 本日鮮魚のカルパッチョ 880[税込968]



Cured ham  
 熟成生ハム 780[税込858]

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]



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]

**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]



**数量限定** **俺のフレンチ新スペシャリテ**  
 Hokkaido Beef Tartar  
 北海道産 牛肉のタルタル  
 ~フレンチ定番のウフマヨをのせて~  
 牛肉と温泉卵、自家製マヨネーズを  
 よく和えてバゲットの上ののせて  
 お召し上がりがください。  
 1280[税込1,408]

**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 480[税込528]  
 (イカスミ・トマト・トリュフ)

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



Brezé 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パン粉焼き&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

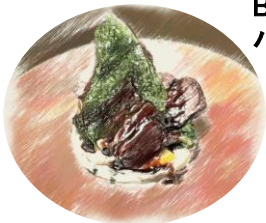
肉料理



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・キャナール(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  
~アメリカソース~  
5,280[税込5,808]

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]

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。

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]