

## 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し上がり下さい。



牛フィレ肉150g  
フォアグラ50g  
¥2,980(税込¥3,278)

## 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300g  
フォアグラ100g  
¥5,780(税込¥6,358)

## 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150g  
フォアグラ50g  
¥3,480(税込¥3,828)



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尾のロースト

～アメリカーナソース～

～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～

オープンソース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お召し上がりください。



**¥980** (税込¥1,078)

焼きたて！  
パン3種盛り

**¥480** (税込¥528)

## 北海道産牛と

夏野菜タルタルの冷製パスタ

～Chilled pasta with beef and

summer vegetable tartare～

牛肉と彩り豊かな夏野菜のタルタルを、さっぱりとした味付けの冷製パスタの上に敷き詰めたシェフのスペシャリティ。



**¥1,280** (税込¥1,408)

## 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◆ポルチーニのピスマルク◆
- ◆トリュフのポテトクリーム◆クワトロフォルマッジ◆
- ◆自家製燻製～ミモザ風～◆チョリソー&サラミ◆
- ◆しらす&九条ネギ◆イベリコベーコン&極みオニオン◆

**¥1,380** (税込¥1,518)



## 俺のゼッポリーニ

～モチモチ桜海老、モチモチチーズ、モチモチ海苔～

～Zeppoline～

ナポリでは昔から食べられている、ピザ生地に海藻を練りこんで揚げた名物料理。

もちもちの歯ごたえと絶妙の塩加減は病みつきになる『俺の』の新定番！

香ばしい海老と濃厚チーズ、クラシックな青海苔の3つの味を贅沢に一皿で。

¥580(税込¥638)



## 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、こぼれんばかりのスワイ蟹とイクラをのせた高級食材のアンスンブル。

小さな贅沢を是非、お一人様1個お楽しみ下さい。

¥580(税込¥638)



## 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)

## 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。

¥980(税込¥1,078)



# Antipasto おつまみ ALL ¥420 (税込 ¥462)



オリーブとドライトマトの  
マリネ



カボチャと  
パルミジャーノチーズの  
マリネ



季節野菜のピクルス



ポルチーニと  
キノコのマリネ



ポテトフライ  
～トリュフ塩 or アンチョビマヨ～



サーモンとアボカドの  
タルタル



イカの墨煮



枝豆とカリフラワーのムース  
～牛肉の生ハムのせ～



自家製冷蔵  
ラタトゥイユ



シーフードとパプリカの  
マリネ



ニョッキとゴルゴンゾーラのマリネ  
～蜂蜜かけ～



Chef特製レーズンバター  
～メルパトースト添え～

**おすすめ** シェフのおまかせ盛り合わせ

3種 ¥1,080 (税込 ¥1,188)    5種 ¥1,480 (税込 ¥1,628)    7種 ¥1,980 (税込 ¥2,178)

# 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

**おすすめ** 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～ ¥580税込638

**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



グリーンサラダ

本日の鮮魚のカルパッチョ  
～ホワイトバルサミソース～ ¥980税込1,078

大盛り! 俺のグリーンサラダ ¥880税込968



プロシュートミスト

プロシュートミスト ¥1,380税込1,518

チーズ盛り合わせ ¥1,480税込1,628



チーズ盛り合わせ

瓶ごとキャビア ¥4,980税込5,478



キャビアと雲丹の鱈沢トッピング  
¥999税込1,099

# Antipasto caldo 温前菜

**おすすめ** ゼッポリーニ ¥580税込638

3種のライスコロッケ ¥680税込748

**おすすめ** いろんな貝のマリエール ¥1,180税込1,298

本日のアヒージョ ¥780税込858

アヒージョバケット 1切 ¥100税込110

**おすすめ** 俺のラザニア～とろけるベシャメルソース～ ¥980税込1,078



俺のラザニア



ライスコロッケ



貝のマリエール



本日のアヒージョ



# Pizza ピザ



好きなピザを2つ選んで  
【ハーフ&ハーフ】に出来ます。  
¥1,380(税込¥1,518)

- おすすめ** マルゲリータ ¥880(税込¥968)
- クワトロフォルマッジ ¥980(税込¥1,078)
- おすすめ** ポルチーニのピスマルク ¥1,080(税込¥1,188)
- 超人気** トリュフのポテトクリーム ¥980(税込¥1,078)
- おすすめ** 自家製燻製ピザ~ミモザ風~ ¥1,080(税込¥1,188)
- おすすめ** しらす&九条ネギ ¥1,080(税込¥1,188)
- おすすめ** チョリソー&サラミ ¥880(税込¥968)
- おすすめ** イベリコベーコン&極みオニオン ¥880(税込¥968)



# Spaghetti&Risotto パスタ&リゾット

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)

- おすすめ** 渡り蟹のトマトクリーム ¥980(税込¥1,078)
- おすすめ** ペペロンチーノ ¥880(税込¥968)
- おすすめ** トリュフのカルボナーラ ¥1,180(税込¥1,298)
- ポロネーゼ ¥1,080(税込¥1,188)
- イセ海老の贅沢ペスカトーラ・ロツソ ¥2,580(税込¥2,838)
- 本日のシェフのパスタ ¥1,080(税込¥1,188)
- トリュフのリゾット ¥1,280(税込¥1,408)
- フォアグラトッピング** ¥999(税込¥1,099)

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)



# 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 ¥2,980(税込¥3,278)

**おすすめ** 牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ  
~MEGA KING~ ¥5,780(税込¥6,358)

**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】 ¥3,480(税込¥3,828)

**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)

北海道産骨付き豚ロースのロティ  
~ポルチーニソース~ ¥2,380(税込¥2,618)

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~ ¥2,380(税込¥2,618)

本日の鮮魚料理 ¥1,380(税込¥1,518)

料理のソースと  
一緒に!



焼きたてパン3種盛り  
¥480(税込¥528)



骨付き豚ロースのロースト



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~ ¥500(税込¥550)

**人気名物** 俺のティラミス ¥500(税込¥550)

本日のタルト ¥600(税込¥660)

**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)



バスクチーズケーキ



ティラミス

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)

デザートワイン ¥680(税込¥748)