

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



生ウニと  
いくらを使った  
贅沢ムース  
¥980

パスタ



さんまとウイキョウの  
オイルパスタ ¥1,580

肉料理



黒毛和牛のステーキ  
～ソースジャンジャンブル～ ¥2,480

デザート



サツマイモのブリュレ  
黒ゴマアイス添え  
¥580

“俺の”名物



なみなみ  
スパークリング各種  
¥880

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。



俺のブーケサラダ  
(1~2名様用)



ハーブ鶏の  
ガランティエヌ



黒毛和牛サーロインの  
ローストビーフ



エビと季節野菜のアヒージョ



鴨のコンフィと  
お野菜の煮込み

## Entrées Froides

冷前菜

俺のブーケサラダ (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
<b>オススメ</b> 生ウニといくらを使った贅沢ムース	¥980
ハーブ鶏のガランティエヌ	¥980
<b>オススメ</b> 大分県産カボスブリのカルパッチョ	¥980
マグロのマリネ	¥1,280
本日鮮魚のスペシャルカルパッチョ	¥1,980
黒毛和牛サーロインのローストビーフ	¥1,980
瓶ごとキャビア	¥5,500

キャビアトッピング **お好みの料理を特別な一皿に!** +¥280

## Entrées Chaudes

温前菜

本日のスープ	¥480
<b>オススメ</b> 豚足のクロケット	¥500
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
バゲット (3個) <b>アヒージョには欠かせない!</b>	+¥350
鴨のコンフィとお野菜の煮込み	¥880
季節野菜と舌平目のパピョット	¥1,280



トリュフ香る  
なめらかポテトサラダ



北海道産牛の  
タルタル仕立て



ハーフ&ハーフ  
※写真はイメージです。



クアトロフォルマッジ



生ハムとルッコラの  
サラダピッツァ

## Tapas

おつまみ

海鮮カクテル	¥380
オマールコンソメのフラン	¥380
オリーブマリネ	¥480
燻製ナッツ	¥480
<b>オススメ</b> トリュフ香るなめらかポテトサラダ	¥780
<b>オススメ</b> 北海道産牛のタルタル仕立て	¥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	¥1,280

## Pizza

ピッツァ

<b>オススメ</b> ハーフ&ハーフ お好きな2種類のピザを選べる!	¥1,780
<b>オススメ</b> 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
クアトロフォルマッジ	¥980
はちみつトッピング <b>チーズとの相性抜群!</b>	+¥110
ロマーナ (アンチョビ、ケッパー、ニンニク)	¥980
<b>辛</b> 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

牛フィレ肉と  
フォアグラのロッシーニ俺の2種盛り  
ロッシーニ(A)俺の2種盛り  
ロッシーニ(B)丸ごと一尾  
オマールエビのヴァプールワタリガニの  
トマトソースパスタ

## Viande

肉料理

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ 通常サイズ ¥3,280  
メガサイズ ¥6,580

バゲット (3個) **ロッシーニのソースと相性抜群!** +¥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「ベリグーソース」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** 俺の2種盛りロッシーニ ¥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

糸島豚のロースト ~リンゴのソース~ ¥2,280

鴨のロースト ~黒糖と珈琲のソース~ ¥2,480

**オススメ** 黒毛和牛のステーキ ~ソースジャンジャンブル~ ¥2,480

## 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 ¥3,980

## 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

**オススメ** さんまとウイキョウのオイルパスタ ¥1,580

パルメザンチーズのリゾット ¥1,280

栗とゆり根のリゾット ¥1,580



サツマイモのブリュレ  
黒ゴマアイス添え



マスカルポーネのムース



2種の栗を使った  
モンブランティラミス

## Dessert

デザート

<b>オススメ</b> サツマイモのブリュレ 黒ゴマアイス添え	¥580
アイス3種盛り	¥580
マスカルポーネのムース	¥780
2種の栗を使ったモンブランティラミス	¥1,280

## Après Manger

食後のお飲み物

コーヒー (ホット/アイス)	¥380
紅茶	¥380
ダーズリンティー	¥380
フルーツレイボスティー (ノンカフェイン)	¥380

## Alcool

食後酒

甘ロデザートワイン	¥950
アルマニャック (ブランデー)	¥1,200
カルヴァドス (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。予めご了承願います。



**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

