

\ 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 with truffle flavor
Sophisticated Potato salad
トリュフ香る
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
まる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
一口サイズのライスコロケ

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 consomme 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~

Caviar Topping
 +455
 [税込500]

580[税込638]

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]

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]



Cured ham
 熟成生ハム 780[税込858]



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 **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 with truffle flavor -Sophisticated Potato salad-
 トリュフ香る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]



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]



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

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

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]



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

Seasonal Potage
 季節のポタージュ 300[税込330]

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]



Ascher parmentier Potato gratin
 エスカルゴのブルゴーニュ風
 ~ハーブバター香り~
 980[税込1078]



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]



数量限定
 Marinière of mussels
 ムール貝のマリエール
 たっぷりムール貝の白ワイン蒸し
 スープをバゲットに付けて食べるのがおすすめ。
 バゲット(1切) baguette 1piece 120(税込132)
 1280[税込1408]

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)
豚肩ロースのブゼ 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

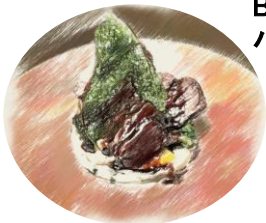
肉料理



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・キャナル(鴨)のロースト
~ソース・ピガラード~
(150g) 1,980[税込2,178]
(300g) 3,480[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
今月はスタンダードな
栗のモンブラン!
(お席でクリームを絞ります)
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]