

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

温前菜



ラム肉のポルペッティ
¥1,280

肉料理



黒毛和牛サーロインのステーキ
～ソースジャンジャンブル～
¥3,280

デザート



八女ほうじ茶のブリュレ
¥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。予めご了承願います。



桜鯛のカルパッチョ



海の幸のコンポジション



黒毛和牛サーロインの
ローストビーフ



シャルキュトリ盛り合わせ



彩り野菜のブーケサラダ
(1~2名様用)

Tapas

おつまみ

オリーブのトマトマリネ	¥480
トリュフ風味のミックスナッツ	¥480
オススメ トリュフ香るなめらかポテトサラダ	¥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	¥1,380

Entrées Froides

冷前菜

オススメ 生ウニといくらを使った贅沢ムース	¥980
糸島鳥のガランティーヌ	¥980
オススメ 桜鯛のカルパッチョ	¥1,280
黒毛和牛サーロインのローストビーフ	¥1,980
海の幸のコンポジション	¥2,480
瓶ごとキャビア	¥5,500

キャビアトッピング(1g) **お好みの料理を特別な一皿に!** +¥280

Salade

サラダ

彩り野菜のブーケサラダ(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

バゲット(3カット)	¥350
スタイルブレッドさんのこだわりパン(3種)	¥780



スタイルブレッドさんの
こだわりパン(3種)



イカと大葉のジェノベーゼパスタ



しらすと生海苔のリゾット



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

Pasta

パスタ

- ワタリガニのトマトソースパスタ ¥1,280
- オススメ** イカと大葉のジェノベーゼパスタ ¥1,580

Risotto

リゾット

- トリュフとパルメザンチーズのリゾット ¥1,280
- しらすと生海苔のリゾット ¥1,580

Pizza

ピッツァ

- オススメ** ハーフ&ハーフ お好きな2種類のピザを選べる! ¥1,780
- オススメ** 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 **チーズとの相性抜群!** +¥110
- ロマーナ(アンチョビ、ケッパー、ニンニク) ¥980
- 辛** 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

- バゲット(3カット) ¥350
- スタイルブレッドさんのこだわりパン(3種) ¥780



スタイルブレッドさんの
こだわりパン(3種)



博多地鶏フライドチキン



エビと季節野菜のアヒージョ



丸ごと一尾
オマールエビのヴァブール ~ソースシャンパーニュ~



牛フィレ肉と
フォアグラのロッシーニ



骨付き仔羊背肉のロースト ~木の芽の香り~

Entrées Chaudes

温前菜

季節野菜のスープ	¥480
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
オススメ 博多地鶏フライドチキン	¥980
ラム肉のポルペッティ	¥1,280

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ブール ~ソースシャンパーニュ~	¥3,980

Viande

※40分~50分調理時間をいただきます

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

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 牛ほほ肉の赤ワイン煮込み	¥2,280
阿蘇自然豚のロースト ~アーモンドミルクのソース~	¥2,280
牛フィレ肉のポワレ ソースペリグー	¥2,480
骨付き仔羊背肉のロースト ~木の芽の香り~	¥3,280
オススメ 黒毛和牛サーロインのステーキ ~ソースジャンジャンブル~	¥3,280

バゲット(3カット)	¥350
スタイルブレッドさんのこだわりパン(3種)	¥780



スタイルブレッドさんの
こだわりパン(3種)



八女ほうじ茶のブリュレ

Dessert

デザート

オススメ 八女ほうじ茶のブリュレ	¥580
アイス3種盛り	¥580
桜香るティラミス	¥1,280

Après Manger

食後のお飲み物

コーヒー(ホット/アイス)	¥380
アールグレイティー	¥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

甘口貴腐ワイン	¥980
カルヴァドス(りんごのブランデー)	¥1,480

- ◆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。

俺のフレンチ博多
からのご案内



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

