おすすめメニュー

俺のフレンチ 名物！

黒毛和牛肩ロースとフォアグラの ロッシーニ風 ～黒トリュフソース～



Wagyu Chuck Roll and Foie Gras Rossini with Black Truffle Sauce

黒毛和牛肩ロースとフォアグラのロッシーニ風 ～黒トリュフソース～

（黒毛和牛130g+フォアグラ40g）

3,980（税込4,378）

ご一緒に！

Baguette (2 pieces)
焼きたてバゲット
（2カット）
120（税込132）

～“ロッシーニ”とは～

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で、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、なめ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。
ぜひパンとご一緒に、最後のソースまでお召し上がりください。

写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わることがあります。
Photos are for illustrative purposes only. Garnishes, presentation, and tableware may vary depending on ingredient availability.

おすすめメニュー



Main Dish - メインディッシュ

Whole Roasted Lobster
with Sauce Américaine

オマール海老の丸ごとロースト
～アメリケーヌソース～

5,280(税込5,808)

オマール海老が持つ甘味を最大限に引き出すため、
しっと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。

Pasta - パスタ

Blue Crab Tomato Cream Pasta

渡り蟹のトマトクリームパスタ

1,080(税込1,188)

オープン以来、不動の一番人気パスタ。
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。



パスタのソースとご一緒にどうぞ！

Baguette (2 pieces)
焼きたてバゲット（2カット） **120**(税込132)



Pizza - ピッツァ

Half & Half

ハーフ&ハーフ

1,680(税込1,848)

お好きなピッツァを2つ選んでハーフ&ハーフにできます！

- マルゲリータ
- トリュフとポルチーニ茸のビスマルク
- クワトロフォルマッジ
- レモン香るイワシのシチリアーナビアンカ
- サラミとハラペーニョのディアボラ
- チチニエッリ シラスのピッツァ
- ベーコンと茸のボスカイオーラ

写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わることがあります。
Photos are for illustrative purposes only. Garnishes, presentation, and tableware may vary depending on ingredient availability.

おすすめメニュー



Cold Appetizer - 冷前菜

Silky Potato Salad with Truffle

トリュフ香るなめらかポテトサラダ

780(税込858)

多く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まとった
クリーミーでなめ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
乗せて、ご堪能ください。

Cold Appetizer - 冷前菜

Shrimp and Cauliflower Mousse with Lobster Consommé Gelée

海老とカリフラワーのムース オマールコンソメジュレ

680(税込748)

小さな器の中に、濃厚なカリフラワーのムース。
オマール海老の旨みを凝縮させたジュレに
上には雲丹といくらをあしらった、
高級食材のアンサンブル。
小さな贅沢をぜひ、お一人様1個お楽しみください。





Risotto - リゾット

Lobster Risotto

オマール海老のリゾット

1,980(税込2,178)

甲殻類の香ばしい香りを活かした、
濃厚なアメリケーヌソースが絶品。
ブイヨンで仕上げる、
海老好きのためのリゾット。

写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わることがあります。
Photos are for illustrative purposes only. Garnishes, presentation, and tableware may vary depending on ingredient availability.

COLD APPETIZERS | 冷前菜

オススメ!



Shrimp and Cauliflower Mousse with Lobster Consommé Gelée
海老とカリフラワーのムース オマールコンソメジュレ
680(税込748)



Silky Potato Salad with Truffle
トリュフ香る なめらかポテトサラダ
780(税込858)



Tomato and Mozzarella Caprese with Basil Espuma
モッツァレラチーズとトマトの カプレーゼ バジルのエスプーマ
1,480(税込1,628)

ORENO-Style Green Salad
俺のグリーンサラダ
レギュラー *Regular* **980**(税込1,078)
ハーフ *Half Size* **580**(税込638)

Normandy-Style Pâté de Campagne
ノルマンディー風 パテ・ド・カンパーニュ **980**(税込1,078)

Sea Bream Carpaccio
鯛のカルパッチョ **980**(税込1,078)

Grilled Miso-Marinated Cream Cheese
クリームチーズのMISO漬け焼き **880**(税込968)

Aged Prosciutto
熟成生ハム **1,080**(税込1,188)

Assorted Cheese Platter
チーズの盛り合わせ **1,280**(税込1,408)

オススメ! *Chef's Selection of 8 Tapas*
おまかせタパス8種盛り **1,980**(税込2,178)

HOT APPETIZERS | 温前菜



Shrimp, Mushrooms and Yuba in Garlic Oil
海老・きのこ・湯葉のアヒージョ **980**(税込1,078)

Truffle-Flavored French Fries
フレンチポテトフライ トリュフ風味 **680**(税込748)

3 Kinds of Risotto Croquettes
3種のリゾットコロッケ **580**(税込638)

Crispy Kataifi-Wrapped Shrimp
海老のカダイフ揚げ **680**(税込748)

一尾追加 *Add 1 Piece* +340(税込374)

Grilled Extra-Large Sausage
特大ソーセージのグリエ **880**(税込968)

ご一緒にいかがですか?

Baguette (2 pieces)
焼きたてバゲット(2カット) **120**(税込132)

French Butter
フランス産バター **250**(税込275)

写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わることがあります。
Photos are for illustrative purposes only. Garnishes, presentation, and tableware may vary depending on ingredient availability.

PASTA & RISOTTO | パスタ&リゾット



オススメ!

Blue Crab Tomato Cream Pasta
渡り蟹のトマトクリームパスタ
1,080(税込1,188)



オススメ!

Sea Urchin Cream Pasta
雲丹のクリームパスタ **1,480**(税込1,628)

雲丹追加 *Add Extra Sea Urchin* +999(税込1,098)

Snow Crab and Kujo Scallion Pasta with Yuzu
ズワイガニと九条ネギのパスタ **1,680**
～柚子風味～ (税込1,848)

Calabrian-Style Tomato Pasta with Sardella
サルデッラのトマトパスタ カラブリア風 🌶 **1,480**
(税込1,628)

Pork Ragù Pasta
豚肉のラグーパスタ **1,480**
(税込1,628)

Hiratake Mushroom Aglio e Olio
霜降り平茸のペペロンチーノ **1,280**
(税込1,408)



Black Truffle and Parmesan Risotto
黒トリュフとパルメザンチーズのリゾット **1,280**
(税込1,408)

フォアグラ追加 *Add Foie Gras* +999(税込1,098)



オススメ!

Lobster Risotto
オマール海老のリゾット
1,980(税込2,178)

写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わることがあります。
Photos are for illustrative purposes only. Garnishes, presentation, and tableware may vary depending on ingredient availability.

PIZZA | ピッツァ



オススメ!
Half & Half
ハーフ&ハーフ
(お好きな2種をお選びください)
1,680(税込1,848)



Margherita
マルゲリータ **1,080 (税込1,188)**



Diavola with Salami and Jalapeños
サラミとハラペーニョの ディアボラ **1,180 (税込1,298)**



Pizza con Cicinielli (Whitebait Pizza)
チチニエッリ シラスのピッツァ **1,280 (税込1,408)**



Quattro Formaggi
クワトロ フォルマッジ **1,380 (税込1,518)**



Siciliana Bianca with Sardines and Lemon
レモン香るイワシの シチリアーナビアンカ **1,280 (税込1,408)**



Boscaiola with Bacon and Mushrooms
ベーコンときのこの ボスカイオーラ **1,480 (税込1,628)**



オススメ!
Bismarck Pizza with Truffle and Porcini Mushrooms
トリュフとポルチーニ茸の ビスマルク
1,480(税込1,628)

写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わることがあります。
Photos are for illustrative purposes only. Garnishes, presentation, and tableware may vary depending on ingredient availability.

MAIN DISHES | メイン料理



Wagyu Chuck Roll and Foie Gras Rossini with Black Truffle Sauce
黒毛和牛肩ロースとフォアグラのロッシーニ風
～黒トリュフソース～
(黒毛和牛130g+フォアグラ40g)
3,980(税込4,378)



Peposo — Beef Shank Braised in Red Wine and Black Pepper
牛すね肉の黒胡椒赤ワイン煮込み～ペポーゾ～ **2,280**(税込2,508)



Roasted Duck Loin Apicius-style
合鴨ロース肉のロティアピシウス風 **2,480**(税込2,728)



Roasted Venison with Fresh Peppercorn Sauce
鹿肉のロースト～生胡椒のソース～ **2,880**(税込3,168)

Grilled Beef Skirt Steak with French Fries and Red Wine Sauce
牛ハラミのステーキフリット～赤ワインソース～ **2,280**(税込2,508)

Choucroute Garnie Braised Pork and Sausages with Sauerkraut
シュークルートガルニ～豚肉とソーセージの煮込み～ **2,280**(税込2,508)

Pan-Seared Wagyu Chuck Roll with Red Wine Sauce
黒毛和牛肩ロースのポワレ～赤ワインソース～ **2,980**(税込3,278)

Whole Roasted Lobster with Sauce Américaine
オマール海老の丸ごとロースト～アメリケーヌソース～ **5,280**(税込5,808)

Catch of the Day
本日の魚料理 **1,980**(税込2,178)


Whole Roasted Lobster with Sauce Américaine
オマール海老の丸ごとロースト
～アメリケーヌソース～

ご一緒にいかがですか？

Baguette (2 pieces)
焼きたてバゲット(2カット) **120**(税込132)

French Butter
フランス産バター **250**(税込275)

写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わることがあります。
Photos are for illustrative purposes only. Garnishes, presentation, and tableware may vary depending on ingredient availability.

DESSERTS | デザート


ガトーショコラ
バニラアイス添え

Chocolate Cake with Vanilla Ice Cream
ガトーショコラ バニラアイス添え 680（税込748）

Today's Petit Fours
本日の小菓子 350（税込385）



Crème Brûlée
クレームブリュレ 780（税込858）



2 Scoops of Ice Cream
2種のアイスクリーム 680（税込748）

AFTER DRINKS | 食後のお飲み物



Coffee (Hot / Iced)
コーヒー（ホット / アイス） 480（税込528）

Tea (Hot / Iced)
紅茶（ホット / アイス） 480（税込528）

Espresso
エスプレッソ 480（税込528）

Dessert Wine
デザートワイン 800（税込880）

俺のシリーズ各店では、常に
どこかの店舗でお得なイベントを開催！
俺のアプリで確認できます！



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



写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わることがあります。
Photos are for illustrative purposes only. Garnishes, presentation, and tableware may vary depending on ingredient availability.