



前菜 ~料理のはじまりに四季の味覚と彩りを~

Appetizers



人気メニュー

冷 ウニのムースを包んだ
サーモンマリネ [2本] (1本追加+¥290) **¥580**

Sea Urchin 'Mousse Wrapped In Marinated Salmon

人気メニュー

冷 名物! 俺のタルタル
~世界一美しいタルタル~ **¥980**

[ORENO] Tartare

冷 俺盛り!! グリーンサラダ
~シーザードレッシング~ **¥780**

Green Salad "Extra Large Size!!" ~ Caesar Dressing ~

冷 鮮魚のフレンチ『カルパッチョ』 **¥780**

[French Style] Fresh Fish Carpaccio

冷 バスク産 生ハム **¥780**

Prosciutto from Basque

数量限定

冷 アワビと赤海老の
コンソメゼリー寄せ **¥980**

Jellied Abalone & Red Shrimp

+ お好みのメニューにトッピングしてお楽しみ下さい
原価出しキャビアトッピング **+¥500**
Caviar Topping



フランス人シェフ・ニコラが手がける“俺のフレンチTOKYO”限定メニュー

俺のB級グルメ

Japanese Soul Food [ORENO] Style

エビと豚肉のやみつき春巻き **¥480**

Spring Roll (Shrimp, Pork)

なめらかポテサラ ~トリュフの香り~ **¥480**

Potato Mousse Salad

おつまみカレー & 銀座の食パン **¥480**

Small Cheese Curry with [Oreno] Toast

カマンベール・チーズのお好み焼き **¥480**

Camembert-stuffed Japanese Omelette [Okonomiyaki]

シェフ・ニコラの『焼き枝豆』 **¥480**

Grilled Edamame [Green Soybeans]



“俺の”からのご案内

- ◆ お料理、お飲み物の価格は (税込) 表記のあるもの以外すべて『税別表記』です。
- ◆ アレルギーをお持ちの方はご注文の際にスタッフにお申し付け下さい。
- ◆ お席での『テーブル会計』にご協力下さい。
- ◆ 一部のお料理は、写真と異なる場合がございます。予めご了承願います。



ワインがすすむ! 気のきくおつまみ

Nibbles



キノコとベーコンのキッシュ

人気メニュー

キノコとベーコンのキッシュ **¥480**

Quiche [Bacon & Mushroom]

人気メニュー

厚切り!! 田舎風パテ **¥580**

Pâté de Campagne

自家製ピクルス **¥380**

Homemade Pickles

プロヴァンス産オリーブ **¥380**

Olive Provencal

フライド・ポテト
~トリュフとパルメザンチーズの香り~ **¥380**

French Fries

白レバーとフォアグラのムース
~カシスのソース~ **¥580**

White Liver & Foie Gras Mousse (Black Currant Sauce)

人気メニュー

俺のベーカリー直送!
こだわりパン **¥380**

Baguette & Toast From Oreno Bakery



厚切り!! 田舎風パテ

俺のベーカリー直送!
こだわりパン



シェフのこだわり温前菜

French Risotto

温 フランス産エスカルゴの
“サクサク”パイ仕立て **¥780**

French Escargot In Crispy Pie

温 フォアグラのソテー
~塩キャラメルのソース~ **¥1280**

Sauté of Foie Gras (Salted Caramel Sauce)



フォアグラのソテー
~塩キャラメルのソース~

フランス産エスカルゴの
“サクサク”パイ仕立て

満足度も高い自慢の味!



フレンチ・リゾット

French Risotto

『T・K・G』風リゾット
~卵黄の醤油漬けを混ぜ、卵かけスタイルで~ **¥780**

Japanese Style Egg yolk Risotto

ぷりっぷりエビの
たらこクリームリゾット **¥780**

Juicy Shrimp & Tadako Cream Risotto

人気メニュー

トリュフとパルミジャーノチーズの
贅沢リゾット **¥980**

Premium Risotto Truffle & Parmigiano-Reggiano



お持ち帰り用 銀座の食パン「香」

[1個2斤] ¥1000 (税込)

Fresh Takeaway Bread to Share (from Oreno Bakery)

“俺のベーカリー”直送! の人気の食パンを当店でも♪
お気軽にスタッフまでお申し付け下さい。



絶対食べてほしい肉料理 Special Meat Dishes

【お魚・お肉】料理は調理にお時間を頂いております。/ Allow more time for meat & fish dishes



牛フィレ肉とフォアグラの
“ロッシーニ”



900℃オープンで焼き上げる フレンチバーベキュー French Barbecue

スペシャリティとして価値あるものを圧倒的なコストでご用意している、売り切れ必至の人気メニューです。

数量
限定

Lボーンステーキ (1kg) ¥3980
[Speciality] L-Bone Steak

山形豚 肩ロース肉のグリル ¥1480
Grilled [Yamagata] Pork (Boston Butt)

数量
限定

究極のグリル・ステーキ (300g) ¥1780
Special Grilled Steak



旨味たっぷり海の幸 Seafood



魚介盛りだくさん! ブイヤベース

オマール海老の丸ごと! ロースト

人気
メニュー

オマール海老の丸ごと! ロースト ¥1980
～俺のフレンチが誇る名物料理～
[Speciality] Roasted Homard Lobster

あつあつ! カニグラタン ¥880
[Piping Hot!] Crab Gratin

**魚介盛りだくさん!
ブイヤベース【食後のリゾット+¥200】 ¥1780**
Shellfish Bouillabaisse [Risotto+¥200]

数量
限定

**これが自慢! 本日の魚介料理
～“俺”スタイルで～ ¥1280**

Today's Special Fish Dish

ミディアムレアに焼いた“フィレ肉”に、フレンチの代名詞“フォアグラ”を重ね、香り高い“トリュフ”を贅沢に使用した“ペリグーソース”をたっぷり掛けた、まさに「俺のフレンチ」を代表する一品です!

人気
メニュー

牛フィレ肉とフォアグラの“ロッシーニ”
選べる2サイズ (250g) **¥1980**
数量
限定 (400g) **¥2980**

[Speciality] Tournedos “Rossini” Tenderloin & Foie Gras



ロッシーニだけじゃない! バラエティ豊かな肉料理 Various Meat Dishes

鴨と白インゲン豆の“カスレ” ¥980
～具材ゴロゴロ! ハンがすすむ冬定番の煮込み～

Cassoulet with Duck Confit

骨付き仔羊 ダイナミック・ロースト ¥1780
～[Jus(肉汁)]のソース～

Roasted Lamb Chops

数量
限定

厳選和牛 ～シェフ・ニコラの玉手箱～ (肉厚! ローストビーフ) ¥2480

[Speciality] Roast [Wagyu] Beef - Chef Nicolas [Magical Box]
旨味の多い“和牛”に桜のチップでスモークを掛けた“香り”からお楽しみ頂ける 当店の大人気スペシャリティです。



厳選和牛! シェフ・ニコラの玉手箱



思い出に残るデザート Dessert

人気
メニュー

『俺の』クリームブリュレ ¥580
～俺のフレンチTOKYOの名物デザート～

Crème Brûlée

**アイスクリームと
シャーベットの盛り合わせ ¥480**

Assorted Ice Cream & Sherbet

『莓』の“ロング・ロング”エクレア ¥580

Strawberry's (Too Long!) Éclair



『莓』の“ロング・ロング”
エクレア



フォンダン・ショコラ



『俺の』
クリームブリュレ



クリーム・ダンジュ

クリーム・ダンジュ ¥480
～ふわふわのヨーグルト・ムースに木苺のソース～

Crémé d'Anjou (Fresh Cream Mousse)

※風味付けにアルコールを使用しています / This dessert is flavored with liqueur.

フォンダン・ショコラ ¥580

Fondant au Chocolat



食後のお飲み物 After-Meal Drink

After-Meal Drink

コーヒー&紅茶 Coffee & Tea

コーヒー ¥380
【ホット or アイス】

Coffee [Hot / Iced]

カフェインレス・コーヒー ¥380
【ホットのみ】

Coffee - Caffeine Free - [Hot]

エスプレッソ ¥380
【シングル or ダブル(+¥200円)】

Espresso [Single / Double(+¥200)]

紅茶 ¥380
【ホット or アイス】

Earl Grey Tea [Hot / Iced]

オーガニックハーブティー ¥380
【ハイビスカス+ジンジャー】

Organic Herbal Tea (Hibiscus & Ginger)

食後酒 Digestif

デザートワイン ¥500
～貴重な貴腐ブドウからできる極甘口ワイン～

Dessert Wine

ポートワイン ¥500
～ルビーに輝く甘口ワイン。チョコレートのお供に～

Port Wine

コニャック ¥500
～長い余韻が楽しめるフランスのブランデー～

Cognac

カルヴァドス ¥500
～リンゴのブランデー。華やかな香りが魅力～

Calvados

マール・ド・ブルゴーニュ ¥780
～フレンチ食後酒の定番・高級ブランデーをこの価格で～

Marc de Bourgogne (Brandy)

※記載の価格はすべて『税別表記』です。