



# 前菜 ~お食事のはじまりに四季の味覚と彩りを~

Appetizers



名物! 俺のタルタル

**名物! 俺のタルタル**  
~世界一"美しい"冷前菜~ **¥980**

[ORENO] Tartare

**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

**俺盛り!! グリーンサラダ**  
~特製シーザードレッシング~ **¥780**

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

**鮮魚のフレンチ『カルパッチョ』** **¥780**

[French Style] Fresh Fish Carpaccio

**生ハム ~セミ・ドライのイチヂクと共に~** **¥780**

Basque region Prosciutto

**アワビと赤海老のコンソメゼリー寄せ** **¥980**

Jellied Abalone & Red Shrimp

**+ 原価出し! キャビアトッピング Caviar Topping**  
高価な食材も原価にてお楽しみ頂けます! **¥500**

"PLUS TOPPING"



ウニのムースを包んだサーモンマリネ

アワビと赤海老のコンソメゼリー寄せ



# シェフのこだわり温前菜

Warm Appetizers

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

**10種のハーブを効かせた**  
**ムール貝の白ワイン蒸し** **¥880**

Steamed Mussels with White Wine

**フォアグラのソテー**  
~シェフ特製「塩キャラメル」のソース~ **¥1280**

Sautéed 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

**トリュフとパルミジャーノチーズの**  
**贅沢リゾット** **¥980**

Premium Truffle Risotto & Parmigiano-Reggiano

**オマール海老のリッチ・リゾット**  
~豪華なオマールを存分に楽しめる一品!~ 特価 **¥999**

Homard Lobster Cream Risotto

"LIMITED" 数量限定

**+ 豪華! 生うにトッピング Sea Urchin Topping**  
うにの海の調味料! 前菜やお魚系に併せて! **¥500**

"PLUS TOPPING"



お持ち帰り用  
**銀座の食パン**  
「香」 [1個2斤] **¥1000**

Fresh Takeaway Bread to Share (from Oreno Bakery)  
『パンオブザイヤー金賞』受賞で大好評の銀座の食パン「香」  
いつでもお気軽にスタッフまでお声掛け下さい。



# 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

**キノコとベーコンのキッシュ** **¥480**

Quiche (Bacon & Mushroom)

**厚切り!! 田舎風パテ** **¥580**

Pâté de Campagne

**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)

**自家製ピクルス** **¥380**

Homemade Pickles

**プロヴァンス産オリーブ** **¥380**

Olive Provençal

**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

**俺のベーカリー直送!**  
銀座の食パン「香」とモチっとしたフランスパンの2種!!

**フレンチのお供! 2種のこだわりパン** **¥380**

Toast & Baguette From Oreno Bakery



厚切り!! 田舎風パテ

2種のこだわりパン



# 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「香」** **¥480**

Cheese Gratinated 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『こだわり枝豆』** **¥480**

Boiled Edamame [Green Soybeans]



やみつき春巻き

なめらかポテサラ

カマンベールのお好み焼き

おつまみカレー

こだわり枝豆

"俺の"からのご案内

- ◆ お料理、お飲み物の価格は (税込) 表記のあるものを以外すべて『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。



# 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



Lボーンステーキ (1kg)



牛フィレ肉とフォアグラの  
"ロッシーニ"



もはや俺のフレンチの"顔"! ダントツの人気メニューです!  
**牛フィレ肉とフォアグラの (250g) ¥1980**  
**"ロッシーニ" 選べる2サイズ(400g) ¥2980**

[Speciality] Tournefos Rossini with Truffle Madeira Sauce

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、売切れ必至の大人気スペシャルリテ!



**厳選和牛/シェフ・ニコラの玉手箱**  
~肉厚! 和牛のロースト~ **¥2480**

[Speciality] Roast [Wagyu] Beef - Chef Nicolas [Magical Box]

**+ 超得! 追加フォアグラ Foie gras Topping**  
"PLUS" "TOPPING" 「俺のフレンチ」ならではのお得なトッピング ¥500



# フレンチバーベキュー

## French Barbecue

価値あるものを圧倒的なコストでご用意しています!  
まずはその迫力のボリュームからお楽しみ下さい。



**Lボーンステーキ (1kg) ¥3980**

[Speciality] L-Bone Steak

GHEE EASY

**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! プイヤベース

オマール海老の丸ごと! ロースト



**オマール海老の一尾丸ごと! ロースト**  
俺のフレンチ名物! [半身追加 +¥990] **¥1980**

[Speciality] Roasted Homard Lobster

GHEE EASY



**10種のハーブを効かせた**  
**ムール貝の白ワイン蒸し ¥880**

Steamed Mussels with White Wine

**魚介盛りだくさん!**  
**プイヤベース [食後のリゾット+¥200] ¥1780**

Shellfish Bouillabaisse [Risotto+¥200]



**これが自慢! 本日の魚介料理 ¥1280**

Special Fish Dish of the Day



**+ 豪華! 生うにトッピング Sea Urchin Topping**  
"PLUS" "TOPPING" うには海の調味料! 前菜やお魚系に併せて ¥500



# フレンチの技巧が光る!

## バラエティ豊かな肉料理

### Various Meat Dishes

**ちよう**  
**ホロホロ鳥のコンフィ ¥1280**

Confit of Guinea Fowl



**ブランド豚セレクション~日替わり豚料理~ ¥1580**

Special Pork Dish of the Day

**鴨胸肉のロースト~フランポワーズソース~ ¥1680**

Roasted Duck Breast



**仔羊のローストラムチョップ燻製仕立て ¥1880**

Roasted Lamb Chops

**グラスフェッド・ギーソース変更+¥100 GHEE EASY**



油の中で最も身体に良いオイルとも言われる  
ミラクルオイル『グラスフェッド・バター』  
このバターを使った特別なソースを+¥100  
(既存ソースとの変更)でお楽しみ頂けます。  
「ステーキ2種」「仔羊」「オマール海老」の  
ソースの変更が可能です、是非お試しください!

[グラスフェッド] 自然な環境で放牧され、天然の牧草で飼育された牛のことでこの牛の香り高いミルクが「グラスフェッド・ギー」の美味しさの理由です。



# 思い出に残るデザート

## Dessert



**『俺の』クレームブリュレ**  
俺のフレンチTOKYOの名物デザートです! **¥580**

Crème Brûlée

**"とろける"フォンダン・ショコラ ¥580**

Fondant au Chocolat

**コーヒーと塩キャラメル**  
**"ロング"エクレア ¥480**

Coffee & Salted Caramel Cream (Too Long) Éclair

**アイスとシャーベットの盛り合わせ ¥480**

Assorted Ice Cream & Sherbet



『俺の』  
クレームブリュレ



"ロング"エクレア



フォンダン・ショコラ



# 食後の飲み物

## After-Meal Drink

### コーヒー&紅茶

#### Coffee & Tea

**コーヒー**  
【ホット or アイス】 **¥380**

Coffee [ Hot / Iced ]

**カフェインレス・コーヒー**  
【ホット】 **¥380**

Coffee - Caffeine Free - [Hot]

**エスプレッソ**  
【シングル or ダブル(+200円)] **¥380**

Espresso [ Single / Double(+¥200) ]

**紅茶**  
【ホット or アイス】 **¥380**

Earl Grey Tea [ Hot / Iced ]

**オーガニックハーブティー**  
【ハイビスカス+ジンジャー】 **¥380**

Organic Herbal Tea (Hibiscus & Ginger)

### 食後酒

#### Digestif

**デザートワイン**  
貴重な貴腐ブドウからできる極甘ロワイン **¥500**

Dessert Wine

**ポートワイン**  
ルビーに輝く甘ロワイン。チョコレートの供にも◎ **¥500**

Port Wine

**コニャック**  
長い余韻が楽しめるフランスのブランデー **¥500**

Cognac

**カルヴァアドス**  
リンゴのブランデー。華やかな香りが魅力です **¥500**

Calvados

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

Marc de Bourgogne (Brandy)

\*記載の価格はすべて『税別表記』です。