



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



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

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



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

LIMITED 数量限定
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



LIMITED 数量限定
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

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



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)
『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



厚切り!! 田舎風パテ

2種のこだわりパン



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 Provencal

フライド・ポテト

¥380

～トリュフとパルメザンチーズの香り～

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

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。予めご了承承ります。



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"



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パ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



魚介盛りたくさん! 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

魚介盛りたくさん!
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
ウニは海の調味料! 前菜やお魚系に併せて♪ **¥500**



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] Tournedos 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ティ!



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**



フレンチの技巧が光る! バラエティ豊かな肉料理 Various Meat Dishes

ちょう
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~フランボワーズソース~ **¥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の
"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



食後のお飲み物

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】

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ロワイン

Dessert Wine

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

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です

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。