



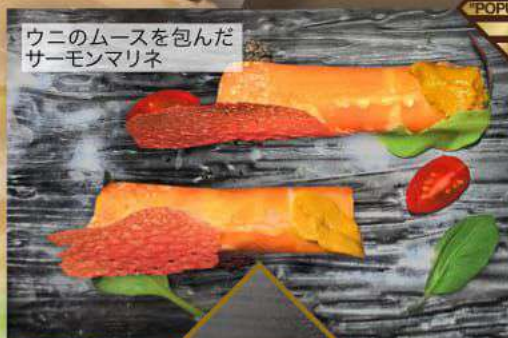
# 前菜 ~お食事のはじまりに四季の味覚と彩りを~

## Appetizers



POPULAR

名物! 俺のタルタル



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

POPULAR

名物! "俺の"タルタル 前菜 "人気No.1"  
~幾つもの層が織りなすハーモニー♪~ **¥980**

【ORENO】Tartare

POPULAR

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 ~

生ハム ~セミ・ドライのイチヂクと共に~ **¥780**

Basque region Prosciutto

鮮魚のフレンチ "カルパッチョ" **¥780**

【French Style】 Fresh Fish Carpaccio

POPULAR

アワビと赤海老のコンソメゼリー寄せ **¥980**

Jellied Abalone & Red Shrimp

PLUS  
TOPPING

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♪冷たいお料理にどうぞ! **¥500**



# シェフのこだわり温前菜 Warm Appetizers

POPULAR

牛すじの"グツグツ"トマト煮込み **¥580**

French Escargot In Crispy Pie

フランス産エスカルゴの  
"サクサク"パイ仕立て **¥780**

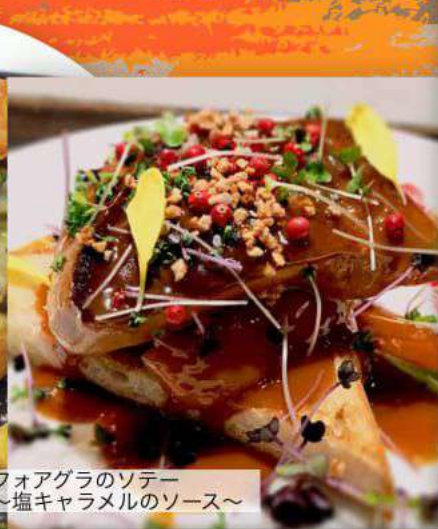
French Escargot In Crispy Pie

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

Sautéd Foie Gras (Salted Caramel Sauce)



フランス産エスカルゴの  
"サクサク"パイ仕立て



フォアグラのソテー  
~塩キャラメルソース~



銀座の  
食パン  
GINZA BAKERY

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

Fresh Takeaway Bread to Share (from Oreno Bakery)

俺のベーカリー直送! お土産としても♪  
『パンオブザイヤー金賞』受賞で大好評!  
ご要望ございましたら、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)

**シェフ・ニコラの"こだわり"枝豆**

**¥480**

Boiled Edamame [Green Soybeans]



**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)



**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 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

満足度も高い、シェフ自慢の味!



## 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**

～圧倒的人気を誇る当店の定番メニュー～

Premium Truffle Risotto & Parmigiano-Reggiano



**オマール海老のリッチ・リゾット**

**¥999**

～豪華なオマールを存分に楽しめる一品!～ 特価

Homard Lobster Cream Risotto



**超得! 追加フォアグラ**

Foie gras Topping

"フレンチ"の花形食材をお得に提供! リゾットにも♪ **¥500**



Simple but Gorgeous!  
オマール海老のリッチ・リゾット  
トリュフとパルミジャーノチーズのリゾット  
Gorgeous and Rich!

"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。予めご了承承願いたします。



# 絶対食べてほしい肉料理

## Special Meat 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

GHEE EASY

## 旨味たっぷり海の幸

### Seafood



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

**これが自慢! 本日の魚介料理 ¥1280**

Special Fish Dish of the Day

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]

魚介盛りだくさん!ブイヤベース



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

旨味が多い"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」ならではの超お得すぎるトッピング! **¥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

**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。