

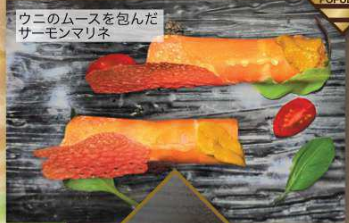


# 前菜 ~お食事のはじまりに四季の味覚と彩りを~

## Appetizers



- 名物! "俺の"タルタル 前菜 "人気No.1"** ¥980  
~幾つもの層が織りなすハーモニー~  
[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** ¥780  
~特製シーザードレッシング~  
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
- 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

名物! 俺のタルタル

**+ 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! 冷たいお料理にどうぞ! ¥500



# シェフのこだわり 温前菜

## Warm Appetizers

- 牛すじの"グツグツ"トマト煮込み** ¥580  
Stewed Beef Tendon With Tomato
- 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** ¥1280  
~シェフ特製 塩キャラメルソース~  
Sautéed 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

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

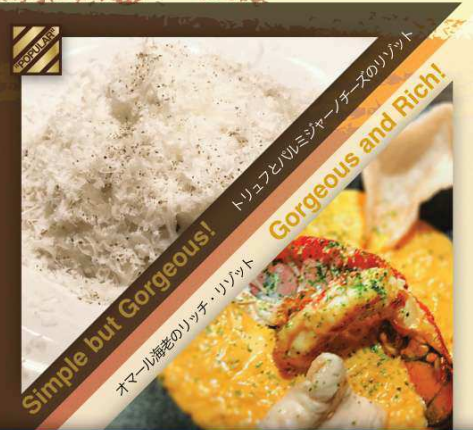
- キノコとベーコンのキッシュ** ¥480  
Quiche (Bacon & Mushroom)
- シェフ・ニコラの"こだわり"枝豆** ¥480  
Boiled Edamame [Green Soybeans]
- 白レバーとフォアグラのムース ~カシスのソース~** ¥580  
White Liver & Foie Gras Mousse (Black Currant Sauce)
- 厚切り!! 田舎風パテ** ¥580  
Pâté de Campagne

- 自家製ピクルス** ¥380  
Homemade Pickles
- プロヴァンス産オリーブ** ¥380  
Olive 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
- 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



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

- 満足度も高い、シェフ自慢の味!  
**フレンチ・リゾット** French Risotto
- トリュフとパルメ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  
~豪華なお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  
"PLUS" TOPPING "フレンチ"の花形食材をお得に提供! リゾットにも♪ ¥500

### "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。



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

## 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  
"ロッシェニ"

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**  
**"ロッシェニ" 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」ならではの超得すぎるトッピング! ¥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!**

**フイヤーベース [食後のリゾット+¥200] ¥1780**

**Shellfish Bouillabaisse [Rizotto+¥200]**

魚介盛りだくさん! フイヤーベース



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

**ちまう  
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**

GHEE EASY

**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は  
"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。チョコレートのお供にも◎ **¥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。