

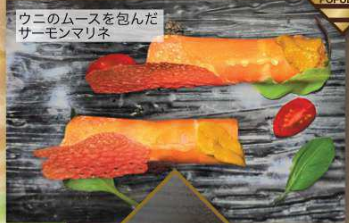


# 前菜 ~お食事のはじまりに四季の味覚と彩りを~

## 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



**+ 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)



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。



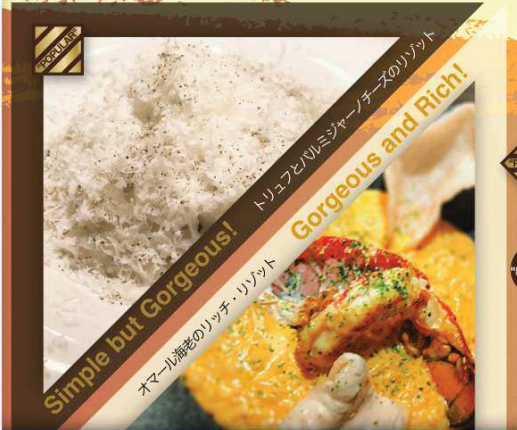
# ワインがすすむ! 気のきくおつまみ

## Nibbles



- 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!** ¥380  
フレンチのお供! 2種のこだわりパン  
Toast & Baguette From Oreno Bakery

- 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



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



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)



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 "ロッシーニ" (250g) ¥1980**  
**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 ¥500**  
 "PLUS" TOPPING  
 「俺のフレンチ」ならではの超得すぎるトッピング♪



## 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 [Risotto+¥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

**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

**アイス・シャーベット 2種盛り ¥480**

Assorted Ice Cream & Sherbet

**白ワインの"ふるっふる" ジュレ&フルーツ ¥580**

White Wine Jelly & Fruit

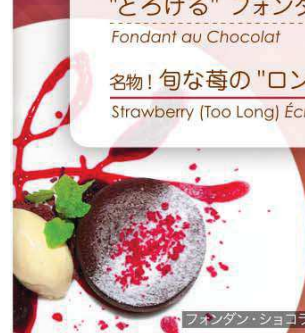
\*アルコール成分は入っておりません

**"とろける" フォンダン・ショコラ ¥580**

Fondant au Chocolat

**名物! 旬な苺の"ロング・ロング" エクレア ¥580**

Strawberry (Too Long) Éclairs



フォンダン・ショコラ



"ロング・ロング"エクレア



"俺の"クレームブリュレ



## 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]

**カフェインレス・コーヒー ¥380**

[ホット]

**エスプレッソ ¥380**

[シングル or ダブル(+¥200円)]

**紅茶 ¥380**

[ホット or アイス]

**オーガニックハーブティー ¥380**

[ハイビスカス+ジンジャー]

### 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

**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◎

**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

**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

**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!

\*記載の価格は「税別表記」です。