

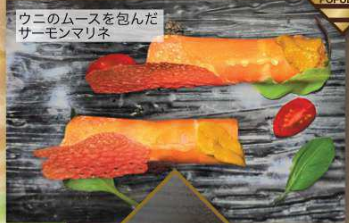


前菜 ~お食事のはじまりに四季の味覚と彩りを~

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

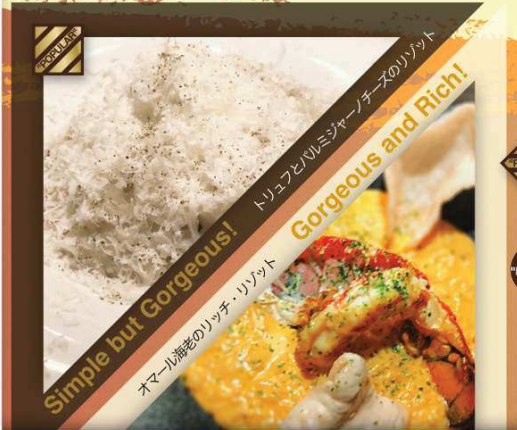
- 自家製ピクルス** ¥380
Homemade Pickles
- プロヴァンス産オリーブ** ¥380
Olive Provencal
- フライド・ポテト ~トリュフとパルメザンチーズの香り~** ¥380
French Fries

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
"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。

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 ¥1980
俺のフレンチ名物! **[半身追加 +¥990]** **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! ¥1780
プライベース **[食後のリゾット+¥200]**
Shellfish Bouillabaisse **[Risotto+¥200]**



魚介盛りだくさん! プライベース

思い出に残るデザート Dessert

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

Crème Brûlée

アイス・シャーベット 2種盛り ¥480
Assorted Ice Cream & Sherbet

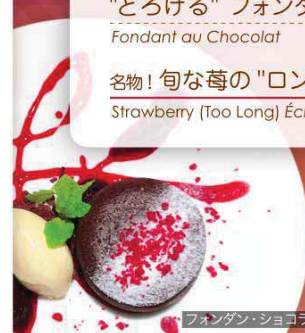
白ワインの"ふるっふる" ジュレ&フルーツ ¥580
White Wine Jelly & Fruit ***アルコール成分は入っておりません**

"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



"俺の"クレームブリュレ



フォンダン・ショコラ



"ロング・ロング"エクレア

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「税別表記」です。



まずはコチラ! 大人気 "なみなみ" ドリンク

"Nami-Nami" (Filled To The Brim) Special Drink

俺のフレンチの乾杯は名物"なみなみ"スパークリングで!

"Nami-Nami" Sparkling Wine

▶あの"ヴィトン"ファミリー第5代目によるシャンパンがこの価格! 特別なコチラの一杯も"なみなみ"で!

俺のシャンパン"XLV" (ザビエルイ・ヴィトン) 期間限定超特価 ¥1480
X-Louis Vuitton Champagne by the Glass

▶3色のスパークリングワイン♪お好みの"味"で選ぶもよし! 気分に合わせて"色"で選んでもGood♪
俺の泡 【白】辛口 / 【ロゼ】中辛 / 【赤】中甘 各 ¥780
Sparkling Wine by the Glass [White (Dry) / Rosé (Half Dry) / Red (Sweet)]

"なみなみ"ほろ酔いスパークリング・カクテル

"Nami-Nami" Sparkling Cocktail

▶『仏産オーガニックシロップ』+『100%ジュース』に『スパークリング』を"なみなみ"注ぐ『泡カクテル』

オレンジ&ローズ ¥680 **ダーズリン&レモン** ¥680
Orange Juice & Rose Syrup Darjeeling Tea & Lemon Syrup
グアバ&ラズベリー ¥680 **本日の"泡"カクテル** ¥680
Guava Juice & Raspberry Syrup Daily Special Sparkling Cocktail

"なみなみ"グラスワイン

"Nami-Nami" Wine by the Glass

ナミナミのグラスワイン 【白】 / 【赤】 / 【甘口】(微発泡) 各 ¥680
"Nami-Nami" Wine by the Glass [White / Red / Sweet]



ソフトドリンク

Soft Drink

ノンアルコールも"シュワシュワ"&"なみなみ"が人気!

"Nami-Nami" (Alcohol-Free) Sparkling Drink

私の泡【りんご】 ¥680 **私の泡【ぶどう】** ¥680
Sparkling Apple Juice Sparkling Grape Juice

充実のノンアルドリンク

Other Soft Drink

俺のレモネード ¥480 **ピンクレモネード(バラ)** ¥500
"Oreno" Lemonade Rose Lemonade

▶日本初上陸! フランス産『オーガニックシロップ』をソーダで割った安心・美味しい『泡ドリンク』です。
旬感! スパークリング ~選んで楽しい7種類~ 各 ¥480

■木苺 / ■オレンジブルー / ■ブルーベリー / ■グリーンアップル / ■バラ / ■ライチ / ■トマト

"Fruits Soda" [Raspberry / Orange Blue / Blue Berry / Green Apple / Rose / Lychee / Tomato]

コーラ / ウーロン茶 / オレンジ / ジンジャーエール [甘口] / [辛口] 各 ¥480
Coke / Oolong Tea / Orange Juice / Ginger Ale [Sweet / Dry]

ミネラルウォーター 【富士ミネラル】 / 【スパークリング富士】 各 ¥480
Mineral Water / Sparkling Water

コーヒー・お茶・食後酒はデザートページ(前頁)にございます



ビール&ハイボール

Beer & Highball

生ビール (サッポロ黒ラベル) ¥680 **ノンアルコールビール** (サッポロプレミアムフリー) ¥480
Draft Beer (Sapporo Black Label) Alcohol-Free Beer (Sapporo Premium Free)
シャンディガフ (ビール+ジンジャーエール) ¥580
Shandy Gaff
ハイボール[スコッチ] (デュワーズ) ¥580 **ハイボール[ジャパニーズ]** (甲州) ¥580
Scotch Highball (Dewar's) Japanese Highball (Koshu)



カクテル

Cocktail

俺のサンテリア"白" ¥580 **俺のサンテリア"赤"** ¥580
White Sangria Red Sangria
キール (白ワイン+カシスリキュール) ¥580 **フレンチ・サワー** (ジン+オーガニックレモン+ソーダ) ¥580
Kir (White Wine + Cassis) French Sour (Gin + Organic Lemon + Soda)
セレブ・デ・トマト (ウォッカ+オーガニックトマト+トニック) ¥580
Celeb de Tomato (Vodka + Organic Tomato + Tonic Water)
カシス 【ソーダ】 / 【オレンジ】 / 【ウーロン茶】 各 ¥580
Crème de Cassis [+Soda / +Orange Juice / +Oolong Tea]



俺の"コスパ"ワイン

Wine by the Glass グラス150ml

俺の"白" (シャルドネ) 『トロピカル』 グラス ¥580 **俺の"赤"** (カベルネ・シラー) 『芳醇な深み』 グラス ¥580
デキャンタ (Decanter) 500ml ¥1700 デキャンタ (Decanter) 500ml ¥1700
【ORENO】 White Wine (Chardonnay) 【ORENO】 Red Wine (Cabernet, Syrah)
オーストラリアの"白" (セミヨン) 『スッキリ』 グラス ¥500 **オーストラリアの"赤"** (シラズ) 『スパイシー』 グラス ¥500
デキャンタ (Decanter) 500ml ¥1500 デキャンタ (Decanter) 500ml ¥1500
Australia White (Sémillon) Australia Red (Shiraz)
ボルドーの"白" (ソーヴィニオン・フラン) 『爽やか』 ¥780 **ボルドーの"赤"** (カベルネ主体) 『しっかり』 ¥780
Bordeaux White (Sauvignon Blanc) Bordeaux Red (Cabernet)
ブルゴーニュの"白" (シャルドネ) 『エレガント』 ¥780 **ブルゴーニュの"赤"** (ピノ・ノワール) 『フルーティ』 ¥780
Bourgogne White (Chardonnay) Bourgogne Red (Pinot Noir)
贅沢ワインの"白" ソムリエ厳選のワインをお楽しみ下さい ¥980~ **贅沢ワインの"赤"** お得なワインを日替わりでご提供! ¥980~
Today's "Special" White Wine by the Glass Today's "Special" Red Wine by the Glass

お得の種類も豊富な"ボトルワイン"のリストも別途ご用意しております
We Have A Bottle Wine List, Please Ask!

"俺の"からのご案内

Information

- ◆お一人様当たりアミューズ代¥300+テーブルチャージ¥300(平日ランチ除く)を頂戴しております。
- ◆1ドリンク制です。お一人様につきお飲物1杯以上のご注文をお願いしております。
- ◆お席は2時間制です。お待ちのお客様の為に協力お願いいたします。

◆(Cover Charge ¥600 / Guest) ◆(Service fee ¥0) ◆(At Least 1 Drink Order / Guest) ◆(2 Hour Limit)