



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 前菜 "人気No.1"
~幾つもの層が織りなすハーモニー~ ¥980



[ORENO] Seafood 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 ~

生ハム ~セミ・ドライのイチヂクと共に~ ¥780

Jamón Serrano



錦江湾ブリの旨味熟成 "カルパッチョ" ¥780

Yellowtail 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
高価な食材も原価にて♪冷たいお料理にどうぞ! ¥500



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



シェフのこだわり 温前菜 Warm Appetizers



パンで食べる "水迫牛煮込み" カレー
~本格フレンチカレーを食パンと一緒に~ ¥580

Beef Curry with Toast [Oreno Bakery]

フォアグラの "フレンチ" 茶碗蒸し
~ジャガイモの温スープ掛け~ ¥680

Foie Gras Flan with Potato Potage

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

Sautéed Foie Gras (Salted Caramel Sauce)



エスカルゴのパイ仕立て



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
~圧倒的人気を誇る当店の定番メニュー~ ¥980

Premium Truffle Risotto & Parmigiano-Reggiano



炙り牛バラの "かうこみ系" リゾット
~水迫牛をフレンチ風牛丼のイメージで♪~ ¥980

Grilled [Mizusako] Beef 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



フォアグラのソテー
~塩キャラメルソース~



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

厚切り!! 田舎風パテ



2種のこだわりパン

**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 [by Oreno Bakery]



総料理長

ニコラ・シュヴロリエ



お持ち帰り用 ～お土産にも!～

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。

"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.

絶対お得で大満足の肉料理

Special Meat Dishes

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] Tournedos Rossini with Truffle Madeira Sauce

"水迫牛"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、大人気スペシャルリテのフェア特別版!

水迫牛のロースト / シェフ・ニコラの玉手箱
〜肉厚! 和牛のロースト〜 ¥2480

[Speciality] Roast[Mizusako]Beef - Chef Nicolas【Magical Box】

水迫牛を酒粕で塩釜のように包み、旨味を閉じ込める事で肉が持つ本来の美味しさをより一層お楽しみ頂ける一品。

水迫牛の酒粕包み焼き ¥3980

[Speciality] Roasted[Mizusako]Beef in Sake Lees Crust

超得! 追加フォアグラ Foie gras Topping
「俺のフレンチ」ならではの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

ちよう
ホロホロ鳥のコンフィ ¥1280
Confit of Guinea Fowl

鹿児島豚の"旨味凝縮"ロースト ¥1580
Roasted [Kagoshima] Pork

蝦夷鹿の"しっとり"ロースト
〜鉄分やビタミンも豊富で女性に嬉しい赤身肉♪〜 ¥1680
Roasted Venison [Ezo-Shika]

水迫牛の赤ワイン煮込み ¥1880
[Mizusako] Beef in Red Wine

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、是非お試し下さい!

【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。



牛フィレ肉とフォアグラの"ロッシーニ"

Lボーンステーキ(1kg)

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

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



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

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





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の人気No.1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

"ふるっふる" 白ワインジュレ&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

名物! 旬な苺の"ロング・ロング" エクレア

¥580

Strawberry (Too Long) Éclairs



安納芋と"米粉"のクレープ (カスタードクリーム)

キャラメルでコーティングした安納芋にバニラアイスをオン♪

¥680

Rice Flour Crepe with Sweet Potato & Vanilla Ice



"俺の" クレームブリュレ



安納芋と米粉のクレープ



"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

食後酒

Digestif

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)

デザートワイン

貴重な貴腐ブドウからできる極甘口ワイン

¥500

Dessert Wine

ポートワイン

ルビーに輝く甘口ワイン。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『税別表記』です。