

## 900℃ OVEN COOKING



俺のビストロ・ハンバーグ  
Hamburg

¥1480

なにわ星の豚のグリル  
Grilled "NANIWAHOSHI" pork

¥1480

鴨胸肉のロースト  
Roasted Duckbreast

¥1680



俺のステーキ&ポテト  
Beef steak & french fries

¥1980

Tボーンステーキ1kg  
T-bone Steak "French style"(1kg)

¥4980

## MAIN DISH

ラムチョップ (1本)  
Sauteed lamb

¥500

ホロホロ鳥とあさりのココット蒸し  
Baked Guinea fowl

¥1480



本日の鮮魚 シェフスタイル  
Today's special fish in chef style

¥1280

オマール海老のロースト  
Roasted lobster

¥1980

ロッシーニ トリュフソース  
Us fillet beef steak, foie gras, truffle sauce

¥2480

## PASTA

ワタリガニのトマトクリームパスタ  
Tomato cream spaghetti of migrant crab's

¥780

ペンネ クワトロフォルマッジ  
Quattro fromaggi penne pasta

¥980

桜エビとシラスのペペロンチーノ  
Pasta aglio Peperoncino with crab

¥1080

## RISOTTO

フォアグラとトリュフのリゾット  
Risotto with foie gras and truffe

¥1280

チーズたっぷり！！ポルチーニリゾット  
Porcini risotto

¥1380



銀座の食パン〜香〜 (1カット)  
Ginza's bread "KAORI" (1 piece)

¥100

※お一人様につきお通し代300円(税抜)を頂戴いたします。  
※上記表示価格は全て税抜き価格です。



俺のビストロ・ハンバーグ

鴨胸肉のロースト

俺のステーキ&ポテト

桜エビとシラスのペペロンチーノ

ペンネ  
クワトロフォルマッジ

フォアグラと  
トリュフのリゾット

豚のリエット



## SNACKS

- 4種のオリーブマリネ ¥480  
Four Taste olive marine
- 季節野菜のピクルス ¥480  
Pickles of seasonal vegetables
- 豚のリエット ¥480  
Rietto porc
- アンチョビポテトフライ ¥480  
French fries anchovy sauce
- オニオングラタンスープ ¥480  
Onion soup



## FOR WINE LOVERS

- パルマ産生ハム ¥780  
Prosciutto
-  厚切り!!パテ・ド・カンパーニュ ¥780  
Pate de campagne thick slice
- チーズ3種盛り ¥980  
Assorted 3 varieties cheese platter





## SALAD

- 名物!俺んちのグリーンサラダ ¥680  
Green salad "ORENO" style
-  贅沢!美食家サラダ ¥880  
Salad Grumand
- フランス風おぼんざい 3種盛 ¥680  
PAssortment of three kinds of sude dish



## COLD APPETIZAER

- なめらかポテトサラダ ¥580  
Potato salad
-  鮮魚のカルパッチョ ¥780  
Fresh fish carpaccio
-  自家製ローストビーフ ¥980  
Cold roast beef
- 瓶ごとキャビア ブリニ添え ¥1980  
Cavir with blinis



## HOT APPETIZAER

- |   |  |
|---|--|
| 3種のライスコロッケ ¥500<br>Rice croquette   | ムール貝のマリニエール ¥780<br>Moule white waine                        |
|  タルトフランベ ピザ ¥780<br>Tarte flambee | ホワイトアスパラのソテー ¥880<br>Saute white&green asparagus             |
| 丸ごとカマンベールオーブン焼き ¥780<br>Baked whole camembert cheese in oven  | フォアグラのポワレ ¥1080<br>Foie gras poeler                          |
| 海老とキノコのアヒージョ ¥780<br>Shrimps and mashroom ajillo  | アヒージョと一緒に<br>山型パンのトースト (1カット) ¥100<br>English bread(1 piece) |



グリーンサラダ



真鯛のカルパッチョ



パテ・ド・カンパーニュ

タルトフランベ ピザ



海老とキノコのアヒージョ



ホワイトアスパラのソテー





俺のフレンチトースト



クレームキャラメル



ビストロパフェ



ヌガーグラッセ



プレジール シュクレ

## DESSERT

ソルベの三種盛り ¥500  
Assorted three kinds of sherbets



クレームキャラメル ¥500  
Caramel pudding

俺のフレンチトースト ¥500  
French Toast

ヌガーグラッセ ¥500  
ナッツとドライフルーツのメレンゲアイス  
Nougat Grasse



プレジール シュクレ ¥780  
~チョコとナッツのミルフィーユ仕立て~  
Chocolate cake French style

俺のビストロパフェ ¥780  
~ショコラオレンジ~  
Chocolate & Orange Parfait



## AFTER DRINKS

コーヒー COFFEE (HOT/ICE) 400

エスプレッソ ESPRESSO 400

カフェラテ CAFELATTE (HOT/ICE) 480

紅茶 TEA (HOT/ICE) 400

レモンハーブティー 480  
LEMON HERB TEA

焼きマシュマロ抹茶ラテ 580  
UJI MATCHA LATTE (HOT/ICE)

ポップコーンキャラメル ラテ 580  
CARMELL POPCORN LATTE (HOT/ICE)

デザートワイン 500  
DESERT WINE

ポートワイン 500  
PORT WINE

コニャック 600  
COGNAC

カルヴァドス 600  
CALVADOS

マール 600  
MAR

当店のコーヒーは、有機栽培豆を使用しています。

※お一人様につきお通し代300円(税抜)を頂戴いたします。

※上記表示価格は全て税抜き価格です。

# TAKE OUT

銀座の食パン～香～

¥1.000



銀座の食パン～夢～  
山型の食パン  
マスカルポーネとはちみつ  
クアトロフォルマッジ  
¥900

※他にも季節限定食パンもございます。