

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** [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 ~

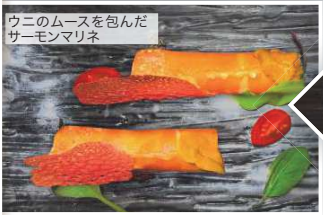
本日の"プチ"サラダ~野菜を楽しむの一品~ **780**
Small Salad of the Day

生ハム ~セミ・ドライのイチヂクと共に~ **780**
Jamón Serrano

本日鮮魚の"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
高価な食材も原価にて! 冷たいお料理にどうぞ! **500**
"PLUS" TOPPING



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!シェフ特製"牛煮込み"カレー
~シェフ自慢のカレーを食パンと一緒に~ **480**
Beef Curry with Bread [Oreno Bakery]



パンで食べる牛煮込みカレー

グリーンアスパラの"ヴァプール"
~柔らかく"蒸した"旬の味覚~ **780**
Boiled Green Asparagus

**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"かっこみ系"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**
"PLUS" TOPPING

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)

~トリュフ塩で食べる~ こだわり枝豆 **480**
Boiled Edamamé [Green Soybeans]

LIMITED
数量限定
**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

POPULAR 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』とフランスパン(バゲット)の2種!!
フレンチのお供! 2種のこだわりパン **380**
Bread & Baguette [by Oreno Bakery]



厚切り!! 田舎風パテ

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! お土産にも最適!
『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 『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。予めご了承承ります。

【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.



牛フィレ肉とフォアグラの「ロッシェニ」

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 (250g) 1980
"ロッシェニ" 選べる2サイズ(400g) 2980

[Speciality] Tournedos Rossini with Truffle Madeira Sauce

幻の黒毛和牛とも言われる"水迫牛"に桜の木のチップでスモークをかけた"香り"からお楽しみ頂ける、ニコラシェフが手掛けるオープン以来の大人気スペシャルリテ!

水迫牛のロースト/シェフ・ニコラの玉手箱
 ~肉厚! 黒毛和牛のロースト~ **2480**

[Speciality] Roast [Mizusako] 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
ホロホロ鳥のクリーム煮込み 1280
 Fricassée of Guinea Fowl

日替わりの"ブランド豚" 1580
 ~銘柄やソースなど、日替わりで楽しむ豚料理~
 Special Pork Dish of the Day

鴨胸肉の"芳醇"ロースト 1680
 Roasted Duck

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

仔羊のロースト~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ト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 1980
 俺のフレンチ名物! [半身追加 +¥990]
 [Speciality] Roasted Homar 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! 1780
 プイヤベース [食後のリゾット+¥200]
 Shellfish Bouillabaisse [Risotto+¥200]



魚介盛りだくさん! プイヤベース



思い出に残るデザート Dessert

"俺の"クレームブリュレ 580
 俺のフレンチTOKYOの人気No.1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

"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いません

"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

食後の飲み物 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

▶グラスシャンパンがこの価格! 特別なコチラの一杯もモチロン名物の "なみなみ" で楽しみ頂けます♪

"原価出し"俺のシャンパン 限定特価 ¥1380
"Special" 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"ノンアルコール"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)** ¥580
"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 / OrangeBlue / BlueBerry / GreenApple / 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 + OrganicLemon + 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 Tomara (Vodka + OrganicTomato + TonicWater)	
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" (ソーヴィニヨン・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もご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)