

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 ~

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



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

+ 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

パンで食べる!シェフ特製"牛煮込み"カレー 480
~シェフ自慢のカレーを食パンと一緒に~

Beef Curry with Bread [Oreno Bakery]

**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**

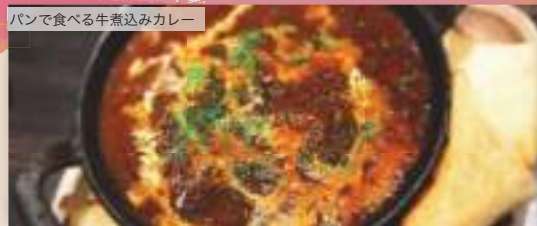
French Escargot In Crispy Pie

**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



パンで食べる牛煮込みカレー

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 980
~圧倒的人気を誇る当店の定番メニュー~

Premium Truffle Risotto & Parmigiano-Reggiano

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

Grilled [Mizusako] Beef 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**

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]

**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 380
~トリュフとパルメザンチーズの香り~

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.



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
ホロホロ鳥のクリーム煮込み **1280**
Fricassée of Guinea Fowl

日替わりの"ブランド豚"
~銘柄やソースなど、日替わりで楽しむ豚料理~ **1580**
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



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。

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
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

"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



食後のお飲み物 After-Meal Drink

コーヒー&紅茶 Coffee & Tea

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)

食後酒 Digestif

デザートワイン
貴重な貴腐ブドウからできる極甘ロワイン **500**
Dessert Wine

ポートワイン
ルビーに輝く甘ロワイン。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。



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"でお楽しみ頂けます♪

"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

俺のサングリア"白" ¥580 **俺のサングリア"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**
デキャンタ (Decanter) 500ml **¥1700**
【ORENO】 White Wine (Chardonnay)
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**
【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**
デキャンタ (Decanter) 500ml **¥1500**
Australia White (Sémillon)
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**
Australia Red (Shiraz)
ボルドーの"白" (ソーヴィニヨン・フラン) 『爽やか』 **¥780**
Bordeaux White (Sauvignon Blanc)
ボルドーの"赤" (カベルネ主体) 『しっかり』 **¥780**
Bordeaux Red (Cabernet)
ブルゴーニュの"白" (シャルドネ) 『エレガント』 **¥780**
Bourgogne White (Chardonnay)
ブルゴーニュの"赤" (ピノ・ノワール) 『フルーティ』 **¥780**
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~**
Today's "Special" White Wine by the Glass
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" Red Wine by the Glass

お得で種類も豊富な"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)