

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



ウニのムースを包んだ
サーモンマリネ

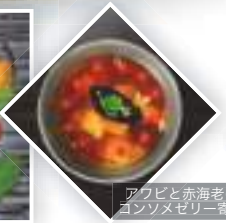
俺 "盛り" グリーンサラダ
~特製シーザードレッシング~ **780**
Green Salad "Extra Large Size!!" ~ Caesar Dressing ~

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

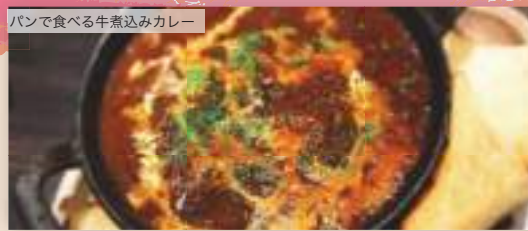


アワビと赤海老の
コンソメゼリー寄せ

+ 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
~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
"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
~トリュフとパルメザンチーズの香り~ **380**
French Fries

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
でスモークを掛けた"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 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!
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 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) 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)

シャンドイガフ (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】 / 【赤】 580
Sangria [White / Red]

カシス 【ソーダ】 / 【オレンジ】 / 【ウーロン茶】 580
Crème de Cassis [+Soda / +Orange Juice / +Oolong Tea]

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)

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)



俺の"コスパ"ワイン

Wine by the Glass グラス150ml

俺の"白"【トロピカル】 グラス 580
デキャンタ (Decanter) 500ml 1700

【ORENO】 White Wine

俺の"赤"【芳醇な深み】 グラス 580
デキャンタ (Decanter) 500ml 1700

【ORENO】 Red Wine

オーストラリアの"白" グラス 500
(セミヨン) 【スッキリ】 500
デキャンタ (Decanter) 500ml 1500

Australia White (Sémillon)

オーストラリアの"赤" グラス 500
(シラース) 【スパイシー】 500
デキャンタ (Decanter) 500ml 1500

Australia Red (Shiraz)

ボルドーの"白" 780
(ソーヴィニヨン・フラン) 【爽やか】 780
Bordeaux White (Sauvignon Blanc)

Bordeaux White (Sauvignon Blanc)

ボルドーの"赤" 780
(カベルネ主体) 【しっかり】 780
Bordeaux Red (Cabernet)

Bordeaux Red (Cabernet)

ブルゴーニュの"白" 780
(シャルドネ) 【エレガント】 780
Bourgogne White (Chardonnay)

Bourgogne White (Chardonnay)

ブルゴーニュの"赤" 780
(ピノ・ノワール) 【フルーティ】 780
Bourgogne Red (Pinot Noir)

Bourgogne Red (Pinot Noir)

贅沢ワインの"白" 980
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

Today's "Special" White Wine by the Glass

贅沢ワインの"赤" 980
お得なワインを日替わりでご提供! 980
Today's "Special" Red Wine by the Glass

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み物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)