



俺のオマールグラタン
SPECIAL



1ポンドIMPACT
ステーキ



DREAMロッシーニ



山盛りムール貝の
ULTRA白ワイン蒸し

俺のフレンチ神楽坂

「俺の」原点回帰の新ジャンル

衝撃!!俺のドカ盛り ～大ボリューム 超コスパ～

BIG SIZE DISHES

おすすめ

全長約30cm特大オマール海老の衝撃!!
俺のオマールグラタン**SPECIAL**

2,480
(税込2,728)

肉っ!!ニクっ!!NIKUっ!!三種のお肉の総重量700gの衝撃!!
牛フィレ肉と鴨胸肉、ポークハンバーグ、
フォアグラの**DREAM**ロッシーニ

2,980
(税込3,278)

ドカンと牛肉ステーキ1ポンド(450g)とコスパの衝撃!!
1ポンド**IMPACT**ステーキ

1,980
(税込2,178)

鍋からあふれそうな500g。鍋一杯の衝撃!!
山盛りムール貝の**ULTRA**白ワイン蒸し

880
(税込968)



本日の鮮魚の
カルパッチョ



サーモンのミキューイ
～キャビア添え～



俺の定番!!
ウニのカクテル



厚切り!
田舎風お肉のパテ



フォアグラの
テリーヌ



たっぷり!
俺んちサラダ

冷前菜 ～神楽坂の一品目を彩る～

C O L D A P P E T I Z E R



本日のカルパッチョ ～菜園風～
Carpaccio of Today's Fish

880
(税込968)

厚切り!田舎風お肉のパテ
Pate de Campagne

780
(税込858)

ナスを美味しく食べる
フォアグラのテリーヌ
Foie Gras Terrine with Eggplant

980
(税込1,078)

サーモンのミキューイ～キャビア添え～
Half Cooked Salmon with Caviar

980
(税込1,078)



俺の定番!!ウニのカクテル
Sea urchin cocktail

980
(税込1,078)

たっぷり!俺んちサラダ
"Oreno" Salad

780
(税込858)

贅沢なキャビアプレート
"Luxury" Caviar plate

2,280
(税込2,508)

お好みで一緒にいかがですか?

俺のBakeryの特製パン

Bread of "ORENO-Bakery"

+380
(税込418)

オリーブオイル / バター

Olive oil / Butter

+50
(税込55)



フォアグラのソテー



おすすめ

一口前菜盛り合わせ

ひとくち前菜 ～一口サイズの幸福～

MINI APPETIZER

おすすめ

一口前菜盛り合わせ(1人前)

Assortment of Mini Appetizer

980
(税込1,078)

真鱈のブランダード ～カラスミと共に～

Brandade of Cod with Botargo

380
(税込418)

温

北海道産天然ホタテのフリット

Fried Scallops

380
(税込418)

温

一口カマンベールコロッケ(2個)

Camembert croquette(2 pieces)

380
(税込418)

(追加コロッケ1個)

Extra croquette(1 pieces)

+190
(税込209)



真鱈の
ブランダード



フランス産
シボラタソーセージ

温 菜 ～心温まる一品～

HOT APPETIZER

肉汁っ!フランス産シボラタソーセージ

680
(税込748)

おすすめ

カマンベールチーズの熱々グラタン

Camembert Gratin

680
(税込748)

ホルモンのピリ辛トマト煮込み

Stewed Spicy Offal with Tomato

680
(税込748)

赤海老のやみつきトマトグラタン

Shrimp Gratin with Tomato

880
(税込968)

スルメイカ丸ごと一杯のロースト

Roasted Dried Squid

980
(税込1,078)

フォアグラのソテー

Sauteed Foie Gras

1,580
(税込1,738)



カマンベールチーズの
熱々グラタン



赤海老のやみつき
トマトグラタン



スルメイカ
丸ごと一杯のロースト



濃厚！白レバームース



色々野菜の
ラタトゥイユ



ズッキーニの
フリット



スペイン産生ハム
ハモンセラノ



ポルチーニと
トリュフのリゾット



渡り蟹の
トマトクリームリゾット

あと一品!な気分

ONE MORE DISH



濃厚!白レバームース

Chicken Liver Mousse

680

(税込748)



“ホクホク”ズッキーニのフリット

Fried Zucchini

680

(税込748)



色々野菜のラタトゥイユ

Ratatouille

580

(税込638)

スペイン産生ハム”ハモンセラノ”

Jamon Serrano

980

(税込1,078)



玉ねぎの丸ごとロースト

～タップナードソース～

Roasted Onion with Tapenade sauce

480

(税込528)

赤キャベツのマリネ

Marinated Red Cabbage

480

(税込528)

やみつき!自家製ピクルス

Assorted Pickles

480

(税込528)

オリーブマリネ

Marinated Olives

480

(税込528)



フライドポテト(アンチョビマヨorケチャップ)

French Fries (Anchovy Mayonnaise or Ketchup)

480

(税込528)

お好みで一緒にいかがですか？

俺のBakeryの特製パン

Bread of “ORENO-Bakery”

+380

(税込418)

オリーブオイル / バター

Olive oil / Butter

+50

(税込55)

リゾット

RISOTTO

“「俺の」の定番”

フォアグラとトリュフのリゾット

Sauteed Foie gras and Truffle Risotto

1,280

(税込1,408)



ポルチーニとトリュフのリゾット

Porcini Mushroom and Truffle Risotto

780

(税込858)

渡り蟹のトマトクリームリゾット

Blue Crab Tomato Cream Risotto

880

(税込968)

お好みに合わせて選べる “俺の”ロッシーニ

ROSSINI



牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ

ミディアムレアに焼いた“牛フィレ肉”に、フレンチの高級食材“フォアグラ”を重ね、薫り高い“トリュフ”を贅沢に使用した“ペリグーソース”をたっぷりかけた、まさに「俺のフレンチ」を代表する逸品です！



“定番!! 噛みしめる旨味”

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ

“Classic” “Rossini” Roasted Beef Fillet and Sautéed Foie Gras

(通常サイズ) 1,980
Normal size (税込2,178)

(Wサイズ) 3,880
Double size (税込4,268)

“ホロホロ柔らか”

牛煮込みとフォアグラのロッシーニ

“Tender” “Rossini” Stewed Beef and Sautéed Foie Gras

(通常サイズ) 1,580
Normal size (税込1,738)

(Wサイズ) 2,980
Double size (税込3,278)

フォアグラ好きのお客様のために フォアグラ追加トッピング

Extra Foie Gras

+580
(税込638)

牛煮込みとフォアグラのロッシーニ

じっくりと時間をかけて、お野菜の旨味と一緒に煮込んだホロホロの“牛バラ肉”を、“フォアグラ”と重ねて、“トリュフ”のソース“ペリグーソース”をかけました。ホロホロと柔らかいお肉のこちらのロッシーニは神楽坂限定です！

バラエティ豊かなメインディッシュ

VARIOUS MAIN DISHES



豪快！オマール海老
丸ごと一尾のロースト



肉感！
ポークハンバーグ



骨付き仔羊のロースト



豚肉の白ワイン煮込み
～ミロトン風～



鴨とフォアグラ
のロースト

肉感!!ポークハンバーグ

Pork hamburger steak

1,380
(税込1,518)

本日の鮮魚料理

～シェフのスタイルで～

Today's Fish Today's Style

1,480
(税込1,628)

豚肉の白ワイン煮込み ミロトン風

Stewed Pork with white wine -Miroton style-

1,580
(税込1,738)

豪快!オマール海老

丸ごと1尾のロースト

Roasted Lobster

(オマールソースで追加リゾット) +380

Extra Risotto made out of Lobster Sauce

1,980
(税込2,178)

鴨とフォアグラのロースト

～赤ワインソース～

Roasted Duck Red Wine Sauce

1,680
(税込1,848)

通なお客様のための

仔羊のロースト

Roasted Lamb

1,980
(税込2,178)

(みんなで分けやすく、

オマール海老半身追加)

Extra Lobster (1/2 piece)

+990
(税込1,089)

フォアグラ好きのお客様のために
フォアグラ追加トッピング

Extra Foie Gras

+580
(税込638)

お好みで一緒にいかがですか？

俺のBakeryの特製パン

Bread of "ORENO-Bakery"

+380
(税込418)

オリーブオイル / バター

Olive oil / Butter

+50
(税込55)



俺のガトーオペラ



クリームチーズの
スフレグラッセ



紅茶のブリュレと
塩キャラメルアイス



アイス盛り合わせ

至福のデザート

DESSERT

アイス盛り合わせ

Assorted Ice Cream

480

(税込528)



俺のガトーオペラ

Gateau Opera

680

(税込748)

紅茶のブリュレと

塩キャラメルアイス

Crème Brûlée of Tea with Salted Caramel Ice Cream

580

(税込638)

クリームチーズの

スフレグラッセ

Soufflé Glasse of Cream Cheese

680

(税込748)

コーヒー&紅茶

COFFEE & TEA

デザートご注文の方はコーヒー・紅茶が200円 (1点につき1杯)

税込220

コーヒー

Coffee (Hot / Iced)

380

(税込418)

紅茶

Tea (Hot / Iced)

380

(税込418)

デザートと
一緒に
いかがでしょうか？



食後酒

DIGESTIF

ソーテルヌ / ミュスカ・ド・ボーム・ド・ヴニーズ

Sauternes

Muscat de Beaume de Venise

500

(税込550)

マデラワイン / グラッパ / カルヴァドス

Vinho da Madeira

Grappa

Calvados

500

(税込550)