

俺のアプリが機能を大幅に充実させてリニューアル!

来店スタンプ機能や特典・情報等が充実

『俺のアプリ』初回登録につき1杯!

"なみなみスパークリング"を  
その場でプレゼント!!

俺の泡 (白・ロゼ・赤)  
私の泡 (りんご・ぶどう)



ダウンロード ▶

俺のアプリ

乾杯は名物の「なみなみ」ドリンクで

"Nami-Nami" Drink

"Nami-Nami" "Sparkling" Wine

フレンチの乾杯はコレ!



"原価出し"俺のシャンパン 限定特価 1,380 (税込 1,518)  
"Special" Champagne by the Glass

俺の泡 "白" (辛口スパークリング) 780 (税込 858)  
Sparkling Wine-White (Dry) by the Glass

俺の泡 "ロゼ" (中辛スパークリング) 780 (税込 858)  
Sparkling Wine-Rosé (Half Dry) by the Glass

俺の泡 "赤" (中甘・微発泡) 780 (税込 858)  
Sparkling Wine-Red (Sweet) by the Glass

"Nami-Nami" Wine by the "Glass"

ワインもやっぱり"なみなみ"で

ナミナミの "白" ワイン 680 (税込 748)  
White Wine by the Glass

ナミナミの "赤" ワイン 680 (税込 748)  
Red Wine by the Glass

ナミナミの "甘口" (白・微発泡) 680 (税込 748)  
White (Sweet) Wine by the Glass



俺のフレンチ TOKYO

※価格は税別表記です

Let's Get it Started with "Nami-Nami" Drink!

俺のフレンチ名物 "なみなみ" ドリンクはグラスの淵ギリギリまでお注ぎするお得で満足感の高い、乾杯にふさわしいドリンクです!



まずはドリンクのご注文からお祝い致します!

"Nami-Nami" Sparkling "Cocktail"

"ほろ酔い"の泡カクテル

オレンジ & ローズ 680 (税込 748)  
Orange Juice & Rose Syrup

ダーズリン & レモン 680 (税込 748)  
Darjeeling Tea & Lemon Syrup

グアバ & ラズベリー 680 (税込 748)  
Guava Juice & Raspberry Syrup

本日の "泡"カクテル 680 (税込 748)  
Daily Special Sparkling Cocktail

"Nami-Nami" "Soft Drink"

ソフトドリンク人気 No.1

私の泡 『りんご』 680 (税込 748)  
Sparkling Apple Juice

私の泡 『ぶどう』 680 (税込 748)  
Sparkling Grape Juice

"Nami-Nami" = Filled To The Brim "Oreno French" Special Drink Item!

◀ 上記以外のドリンクはコチラから! ワインやビール、ソフトドリンクも多数ございます! ご注文はお飲物から!

# "Oreno" Best Selection

俺のフレンチ TOKYO の特に人気の高いお料理

Oreno French Tokyo  
俺のフレンチ TOKYO

## "Appetizers"



- うにホタテ海老のコンソメジュレ季節野菜のフォンダン 980  
Sea urchin and Scallop consommé jelly with seasonal vegetable fondant (税込 1,078)
- スモークサーモンと鮮魚の2種盛りカルパッチョ 780  
Carpaccio with smoked salmon and fresh fish (税込 858)
- パンで食べる!シェフ特製"牛煮込み"カレー 580  
Beef Curry with Bread [Oreno Bakery] (税込 638)
- フォアグラと黒トリュフのリゾット 1,280  
Premium Truffle Risotto with foie gras (税込 1,408)
- 2種のこだわりパン ※4カット(2種×2ヶ) 380  
Bread & Baguette From Oreno Bakery (税込 418)
- エシレバター ~フランス産高級"発酵"バター(有塩)~ 500  
Escale butter "French highgrade fermented butter (salted)" (税込 550)

## "Meat" & "Fish"

- 牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ 250g 1,980  
Tournedos Rossini with Truffle Madeira Sauce (税込 2,178)
- 【数量限定】特大サイズ 400g 2,980  
(税込 3,278)
- オマール海老の 一尾丸ごと! ロースト 2,480  
Roasted Homard Lobster (税込 2,728)
- (+半身追加 1,200)  
(税込 1,320)

## "Dessert"

- 超人気!クレームブリュレバニラ添え 580  
"Oreno" Crème Brûlée with Vanilla Icecream (税込 638)
- 季節のタルト 680  
Seasonal Tart (税込 748)
- アイス・シャーベット 2種盛り 480  
Assorted Ice Cream & Sherbet (税込 528)

※価格は税別表記です

3  
締めデザートは  
お食事の  
終り頃には

2  
前菜と肉・魚のご注文は  
一緒に! 肉・魚は  
お時間を  
お持ちください



俺のフレンチ TOKYO

"Oreno French" TOKYO Special & Popular Food Menu!

シェフ厳選の人気・コスパに優れたお料理です迷ったらコチラのメニューからお選び下さい!

# Nibbles

おつまみ

自家製オリーブとドライトマトのマリネ	380 (税込418)
自家製彩野菜のピクルス	380 (税込418)
俺の定番アンチョビフライドポテト	380 (税込418)
熟成生ハム	780 (税込858)
チーズの盛り合わせ	980 (税込1,078)
瓶ごとキャビアプレート	4,300 (税込4,730)



自家製彩野菜のピクルス



熟成生ハム

# Cold Appetizers

冷前菜

俺盛りグリーンサラダ	780 (税込858)
鴨胸肉のサラダ仕立て	980 (税込1,078)
厚切り田舎風パテ	580 (税込638)
フォアグラのフラン~オレンジ風味のキャラメルソース~	780 (税込858)
うにホタテ海老のコンソメジュレ季節野菜のフォンダン	980 (税込1,078)
スモークサーモンと鮮魚の2種盛りカルパッチョ	780 (税込858)
黒毛和牛の冷製ローストビーフ	1,480 (税込1,628)
前菜3種盛り合わせ	980 (税込1,078)



フォアグラのフラン  
~オレンジ風味の  
キャラメルソース~

うにホタテ海老の  
コンソメジュレ  
季節野菜のフォンダン



スモークサーモンと鮮魚の  
2種盛りカルパッチョ

# Hot Appetizers

温前菜

キノコとベーコンのキッシュ	480 (税込528)
シェフの特製カレーと俺のベーカリーの食パン	580 (税込638)
シェフの気まぐれアヒージョ	780 (税込858)
フォアグラのポワレ~旬野菜バルサミコソース~	1,280 (税込1,408)



シェフの特製カレーと  
俺のベーカリーの食パン

「俺のフレンチ」と言えば…  
牛フィレとフォアグラの  
ロッシーニ

選べる2サイズをご用意しています。



※写真はトリュフトッピングを追加しています。

シェフが自信を持って  
ご提供する

## Meat

肉料理

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ (250g) 1,980  
(税込2,178)

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ (400g) 2,980  
(税込3,278)

オーストラリア産仔羊と焼き野菜の瞬間燻製  
グリーンマスタードソース 1,780  
(税込1,958)

骨付き松坂豚のロースト～モリユソース～ 1,780  
(税込1,958)

本日の肉料理～スタッフにお尋ねください～ ASK

### Topping menu

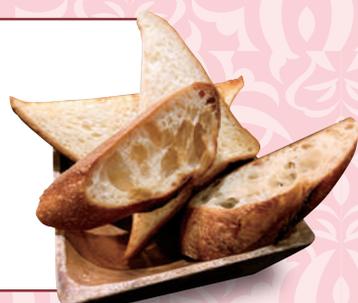
お好みの料理にトッピング

お肉にトッピングフォアグラ 500  
(税込550)

前菜にトッピングキャビア 500  
(税込550)

こだわりパンの2種盛り 380  
(税込418)

パンと一緒に!エシレバター 500  
(税込550)



## Seafood

魚料理

オマール海老丸ごとロースト 2,480  
(税込2,728)

本日の鮮魚～シェフスタイル～ 1,480  
(税込1,628)



オマール海老丸ごとロースト

## Risotto

リゾット

黒トリュフのリゾット 780  
(税込858)

フォアグラと黒トリュフのリゾット 1,280  
(税込1,408)



フォアグラと黒トリュフのリゾット



超人気!  
クレームブリュレ  
バニラ添え



フォンダンショコラ

# Dessert

デザート

- \* 超人気! クレームブリュレ  
バニラ添え 580 (税込638)
- フォンダンショコラ 580 (税込638)
- 季節のタルト 680 (税込748)
- 季節のアイスと  
シャーベットの盛り合わせ 580 (税込638)



季節のタルト



季節のアイスと  
シャーベットの盛り合わせ

# Apresmanger

食後

コーヒー	380 (税込418)	デザートワイン	500 (税込550)
カフェインレスコーヒー	380 (税込418)	ポートワイン	500 (税込550)
エスプレッソ	380 (税込418)	コニャック	500 (税込550)
紅茶	380 (税込418)	カルヴァドス	500 (税込550)
ハーブティー	380 (税込418)	マール・ド・ブルゴーニュ	780 (税込858)

俺のフレンチTOKYOからのご案内

- ◆お1人様につきお通し代300円、テーブルチャージ300円を頂戴いたします。(平日ランチタイムは、テーブルチャージ300円のみ頂戴いたします)
- ◆アレルギーをお持ちの方はお気軽にスタッフにお申し付け下さいませ。
- ◆お席での『テーブル会計』にご協力下さいませ。
- ◆一部のお料理は、写真と若干異なる場合がございます。予めご了承願います。

俺のアプリが  
新しくなりました!!



スタンプを集めて  
クーポンがもらえる!  
ダウンロード&初回登録  
クーポンもあります!

俺のアプリ  
ダウンロード  
はこちら



モンドセレクション2019、2020  
2年連続金賞受賞

パン・オブ・ザ・イヤー2017 食パン部門 金賞受賞  
SARAH JAPAN MENU AWARD 2018下半年 関東食パン部門



銀座の食パン〜香〜

1本(2斤) 1,000円(税込)

店内で販売中

※スタッフまでお声がけください。