

# これだけは 食べてほしい! BEST 5



じっくり3日間かけて作った  
国産和牛ビーフシチュー  
2,400



Grand tableの  
前菜5種盛り合わせ  
1,680

※イラストは2個のイメージです。

瀬戸内海の  
無菌生ガキ  
(1個) 400



牛フィレ肉と  
フォアグラの  
ロッシーニ  
2,780

俺のフレンチのChefが  
作った「本気」の  
カニクリームコロッケ(1個)  
680



## COLD APPETIZER

- おすすめ** Sterile raw oyster (1p)  
**瀬戸内海の無菌生ガキ(1個)** 400  
大自然に囲まれた瀬戸内海で獲れた濃厚でクリーミーな無菌生ガキです。シャンパンと一緒にどうぞ。  
**トッピングキャビア +550**
- おすすめ** Grand table 5 kinds of appetizers  
**Grand tableの前菜5種盛り合わせ** 1,680  
キッシュ・生ハムメロン・ラタトゥイユ・スモークサーモンのミルクレープ・白レバーのムースのgrand tableの前菜盛り合わせです。ワインと一緒に。
- デリカ商品** Pickled colorful vegetables  
**彩り野菜のピクルス** 480  
彩り豊かな自家製のピクルスです。
- "ORENO-House" Salad**  
**俺ん家のサラダ** 780 / ハーフ480  
正統派なシーザーサラダです。
- デリカ商品** Smoked potato salad with truffle potatoes  
**燻製ポテトサラダ〜トリュフポテチのせ〜** 580  
1階のデリカテッセンで大人気!!  
奥久慈卵を使用したこだわりのポテトサラダです。
- Smoked salmon in mille crepe**  
**スモークサーモンのミルクレープ仕立て** 680  
**トッピングキャビア +550**
- Homemade Foie Gras and White Liver Mousse**  
**自家製フォアグラと白レバーのムース** 680  
濃厚な自家製の白レバームースです。
- デリカ商品** Thick slice pate de campagne  
**厚切りパテ・ド・カンパーニュ** 780  
俺のフレンチのchefが自慢のレシピで作りました。
- デリカ商品** Seafood ceviche  
**魚介のセビーチェ** 780  
さっぱりとした魚介のマリネ。白ワインと一緒にどうぞ。  
**トッピングキャビア +550**
- Merty Sumptuous Caprese**  
**トロトロ! 贅沢カプレーゼ** 990  
トロトロのイタリア産ストラッチャテッラと高糖度のアメーラが相性抜群です。
- Recreuse 18-Month Aged Prosciutto**  
**レクリューズ18か月熟成プロシュート** 1,200  
都内一流レストラン御用達のハム専門店で使用されるレクリューズの生ハムです。ワインと一緒にどうぞ。
- Foie Gras Terrine with Truffle Brioche**  
**フォアグラテリーヌ〜トリュフブリオッシュ添え〜** 1,480  
シャンパンやワインと一緒にどうぞ。
- Caviar by the jar (20g) - with blinis**  
**瓶ごとキャビア(20g)〜ブリニ添え〜** 3,000  
ちょっと贅沢に! シャンパンとあわせて。

## OTHER

- おすすめ** Onion Grattan Soup  
**熱々! オニオングラタンスープ** 580  
じっくり甘みを引き出した玉ねぎととろ〜りチーズ、パンの組み合わせがたまらない! クラシックなオニオングラタンスープです。
- Truffle Topping**  
**トッピングトリュフ** 550
- Topped with Foie Gras**  
**トッピングフォアグラ** 550
- Bread**  
**俺のBakeryのパン** 330
- Butter Rice**  
**バターライス** 330

**デリカ商品** このマークの商品は1階のデリカテッセンで販売中!  
お気軽にスタッフまでお尋ねください。(品切れの際はご容赦ください)

## HOT APPETIZER

- おすすめ** Serious crab cream croquettes made by the chef of ORENO FRENCH  
**俺のフレンチのChefが作った「本気」のカニクリームコロッケ(1個)** 680  
サクサクの衣を崩すと現れる沢山のズワイガニの身が贅沢に溢れだします。
- デリカ商品** Tripe and iidako (octopus) stewed in spicy tomato sauce  
**トリッパとイダコのピリ辛トマト煮込み** 580  
ビールにもワインにでも♪
- Belgian Potato Fries - Bonito Denbu Mayonnaise**  
**ベルギーポテトフライ〜鰹でんぶマヨネーズ〜** 680  
アメリカやオランダなどのフレンチフライではなく、ベルギーのベルジャンフライ(フリット)です。
- Spicy! grilled chorizo with plancha**  
**辛! チョリソーのプランチャ焼き** 780  
パリッ! とジューシーなチョリソー2本。ビールのお供に。
- Seasonal Ajillo**  
**季節のアヒージョ** 780  
詳細はスタッフにお尋ね下さい。 **ぜひ一緒に 俺のBakeryのパン +330**
- Whole Camembert Ajillo**  
**丸ごと1個カマンベールのアヒージョ** 980  
とろ〜りチーズがたまらない♪ **ぜひ一緒に 俺のBakeryのパン +330**
- Truffle-scented Assi Parmentier**  
**トリュフ香るアッシ・パルマンティエ** 980  
フランス家庭料理の代表。大人から子供まで大人気のグラタンを「俺の」仕立てで。
- Limited quantities! Fried extra-large head prawn (1pc)**  
**数量限定! 特大有頭海老フライ(1尾)** 980  
洋食の定番! 有頭の大きなエビフライ。衣はサクサクカリカリ、添えられたタルタルソースも絶品です。

## MAIN DISHES

- おすすめ** Japanese Wagyu Beef Stew (150g), slow-cooked for 3 days  
**じっくり3日間かけて作った国産和牛ビーフシチュー(150g)** 2,400  
和牛を赤ワインに丸一日漬け込んで柔らかくしたものを半日かけてじっくり煮込み、更にそれを冷蔵庫で一日熟成させ旨味を凝縮!  
完成までに3日間かけた、手間暇かけたこだわりの一皿です。
- おすすめ** Rossini with Beef Fillet and Foie Gras (280g)  
**牛フィレとフォアグラのロッシーニ(280g)** 2,780  
厚切りの牛フィレ肉に、フォアグラのソテーとトリュフをたっぷり使ったペリグーソースをまとわせた「ロッシーニ」は俺のシリーズの原点ともいえるメインディッシュです。
- Roasted Hungary duck breast (150g)**  
**ハンガリー産鴨胸肉のロースト(150g)** 1,650  
濃いめの赤ワインとの相性抜群です。
- Japanese beef hamburger steak (250g) ~Oozy Cheesy Sauce~**  
**鉄板ハンバーグステーキ(250g)〜とろ〜りチーズソース〜** 1,980  
自家製ハンバーグに熱々のチーズソースをかけて。
- Japanese beef sirloin steak (200g) - homemade butter**  
**国産牛サーロインステーキ(200g)** 1,980  
柔らかく、ジューシーな厳選された国産牛のサーロインを使用。  
自家製バターと一緒に召し上がってください。

## DESSERT

- おすすめ** Okkuji egg pudding  
**奥久慈たまごの自家製プリン** 680  
コクのある奥久慈卵を使用した自慢の自家製プリンです。
- Two kinds of ice cream**  
**アイス2種盛り** 450  
おすすめアイスの2種盛り合わせです。
- デリカ商品** Apple pie with vanilla ice cream  
**アップルパイ〜バニラアイス添え〜** 500  
ふわっと香るバターのおいしいさりとリンゴの甘い香りとサクサクなパイ生地がハーモニー。
- "ORENO" Tiramisu**  
**俺のティラミス** 780  
マスカルポーネチーズをふんだんに使用した、本格的なティラミスです。
- Seasonal Desserts**  
**季節のデザート** ASK  
スタッフにまでお気軽にお尋ねください。

これだけは  
飲んでほしい!  
BEST 3



なみなみ  
俺のシャンパン  
グラス 1,320



※イラストはイメージです。

俺のシャンパン  
ボトル  
6,380

FAR YEAST  
東京  
ホワイト  
TOKYO  
WHITE

ファーイースト  
東京ホワイト  
980



## SPARKRING



Naminami ORENO Champagne なみなみ俺のシャンパン	1,320
Naminami ORENO Sparking (White) なみなみ俺の泡 (白)	880
Naminami ORENO Spakring (Rosé) なみなみ俺の泡 (ロゼ)	880
Naminami Mimosa なみなみミモザ (青) (オレンジ+ブルーキュラソー+俺の泡)	880
Naminami Grape Sparkring(non-alcoholic) なみなみブドウスパークリング (ノンアルコール)	780

## BEER



Kirin Ichiban Shibori (Draft) キリン一番搾り (ドラフト)	680
Far East Tokyo White (Draft) ファーイースト東京ホワイト (ドラフト)	980
「Asia Beer Championship 2020 Saison部門」で金賞を受賞、世界的に高い評価を得ているビールです。ドライでシャープな飲み口が特徴のセゾン。フルーティなエステル香と爽やかなホップの香りが楽しめます。	
MURAKAMISEVEN IPA (Draft) MURAKAMISEVEN IPA (ドラフト)	980
ORENO Ale (small bottle) 俺のエール (小瓶)	980
Kirin ZEROICHI (non-alcoholic) キリン零ICHI (ノンアルコール)	680



## COCKTAIL

Yuzu-scented gin & tonic ゆず香るジントニック	780
Honey Lemon Mojito ハニーレモンモヒート	880
Berry Berry Cassis ベリーベリーカシス ソーダ/オレンジ/グレープフルーツ	880
Today's fruit cocktail 本日のフルーツカクテル	980

## GLASS WINE

"ORENO" White Wine 俺の白ワイン	880
"ORENO" Red Wine 俺の赤ワイン	880
"WATASHINO" White Wine(sweet flavor) 私の白(甘口)	780
"WATASHINO" Red Wine(sweet flavor) 私の赤(甘口)	780
Grand Table's White Wine Grand Tableの白	999~
Grand Table's Red Wine Grand Tableの赤	999~
White Sangria サングリア(白)	780
Red Sangria サングリア(赤)	780



## HIGH BALL& SOUR

"ORENO" Sicilian Lemon Sour 俺のシチリアレモンサワー	780
"WATASHINO" French Flavor Sour 私のフレンチフレーバーサワー マンゴー/ブルーキュラソー/ザクロ/ライチ/グリーンアップル	780
"ORENO" Highball 俺のハイボール	680
Ginger Highball ジンジャーハイ	780
Coke Highball コークハイ	780
Asaya Vinegar High アサヤビネガーハイ	780
Premium whiskies from the malt bar on the 1st floor 1Fモルトバーよりプレミアムウイスキー各種 ストレート/ロック/ソーダ	ASK

### 完熟屋のハチミツ

愛媛の自然溢れる佐田岬の養蜂園、「完熟屋」のハチミツ。花の香りが残るハチミツであることにこだわり、混ぜ物や栄養が壊れるような加熱をしていないため、まさにミツバチが作る「そのまま」の味わいです。



### アサヤビネガー

山梨県で初めて作られてから、60年以上のワインビネガー。10数種類の山梨県産ぶどう100%で造り、5年以上じっくり熟成。「素材」「手間」「歳月」「無添加」「国産」の5つの「こだわり」により、フルーティーな香り、ツンとこないまろやかで穏やかな酸味を醸し出します。



### 1883メゾンルーランの自然派シロップ

1883年にフランスで創業されて以来、現在では国内生産第2位のシロップ。フランスの天然水と100%サトウキビで作られたノンコレステロールの自然派シロップは、鮮やかな色あい、余韻の長い芳醇な香りと味わい、全てにおいて1ランク上のシロップです。



### シチリア産の有機レモン

ドリンクに添えてるスライスレモンはイタリア南部シチリア島の有機レモンを使用。日照量の多いシチリア島で作られた安心安全の有機レモンを、柔らかい皮ごと召し上がっていただく、爽やかな香りと柔らかな酸味がドリンクを更に引き立ててくれます。



## MOCKTAIL (ノンアルコールカクテル)

"ORENO" Lemonade 俺のレモネード	780
"WATASHINO" Vinegar Tonic 私のビネガートニック	680
Flavored Soda フレーバーソーダ マンゴー/ブルーキュラソー/ザクロ/ライチ/グリーンアップル	680
Shirley Temple シャーリーテンプル (グレナデン+ジンジャーエール)	680
Virgin Sangria バージンサングリア	680
Today's Fruit Mocktail 本日のフルーツモクテル	880



## SOFT DRINK

Perrier ペリエ	500
Fuji Mineral Water 富士ミネラルウォーター	500
Orange Juice オレンジジュース	500
Grapefruit Juice グレープフルーツジュース	500
Ginger Ale ジンジャーエール	500
Cola コーラ	500
Oolong tea ウーロン茶	500

俺のアプリ  
好評配信中!



スタンプを集めてクーポンGET!  
ダウンロード&初回登録で本日から使えるクーポンも!  
店舗で貯めたポイントを「俺のEC」でもお使いいただけるようになりました。

### Point1

「俺のアプリ」は店舗にご来店ポイントがたまる! さらに来店回数に応じてランクアップ! ランクに応じてプレゼントポイントも。また、毎日贈れるスクラッチでポイントを貯めることができます。

### Point2

「俺のEC」のお買い物でポイントがたまる! オンラインショップ「俺のEC」でお買い物すると、100円(税別)につき1ポイントを付与いたします。

### Point3

貯めたポイントは「俺のEC」でも「俺のアプリ」でも使える! 貯めたポイントは「俺のEC」でのお買い物にだけ使えます! また、「俺のアプリ」では貯めたポイントでお店で使えるクーポンに交換も可能!

チェックインはこちら▼

