

俺のフレンチの代名詞！

牛フィレ肉とフランス産のフォアグラの

premium ロツシーニ

フレンチ東京

にてご用意

できます



Menu recommandé

俺のフレンチ TOKYO

これを頼めば間違いない! 俺のフレンチ東京の

オススメの6品



ご注文時の目安

当店のお料理の1皿あたりの分量は、2~3名様でシェアしてお召し上がりいただくのに適したボリュームになっています。(一部商品を除く)

2名様の場合は…

- ・おつまみ・冷前菜から
3~4品
- ・メインディッシュから
1~2品

※メインディッシュはご提供にお時間をいただきますので(30~40分)、お早めのご注文をお願いいたします。

Petits apéritifs おつまみ

自家製オリーブとドライトマトのマリネ Marinated homemade olives and sundried tomatoes	480 (税込528)
自家製彩野菜のピクルス homemade vegetable pickles	480 (税込528)
俺の定番アンチョビフライドポテト French fries with Anchovy sauce	480 (税込528)
熟成生ハム Raw ham	780 (税込858)
チーズの盛り合わせ Assorted Cheese platter	980 (税込1,078)
瓶ごとキャビアプレート Bottle whole caviar	5,000 (税込5,500)

Entrées froides 冷前菜

俺盛りグリーンサラダ Caesar Salad "ORENO" style	880 (税込968)
タコのマリネとアボカドのサラダ Marinated octopus and avocado salad	980 (税込1,078)
水牛モッツアレラのカプレーゼ ~ミルのエスプーマ~ Mozzarella cheese and tomato salad	980 (税込1,078)
オススメ スライサーとホタテのレムラードクスクスのサラダ Snow crab and scallop herb mayonnaise flavored	880 (税込968)
オススメ 厚切りノルマンディー風パテ Homemade patty Normandy style	780 (税込858)
スモークサーモンとラタトゥイユ添え Smoked salmon with Ratatouille	680 (税込748)
オススメ かにホタテ海老のコンソメジュレ 季節野菜のフォンダン Consomme jelly of Sea urchin, Scallop, Shrimp with Seasonal vegetable fondant	980 (税込1,078)
本日の鮮魚のカルパッチョ Today's fresh fish Carpaccio	880 (税込968)

Topping お好みの料理にトッピング

冷前菜におススメ!

キャビア Topping Caviar 700 (税込770)

Entrées chaudes 温前菜

オススメ キノコとベーコンのキッシュ Mushroom and bacon quiche	580 (税込638)
オススメ シェフ特製! ビーフシチュー Stewed beef Chef's Special	680 (税込748)
オススメ 国産鶏もも肉とネギ、サクラエビのアヒージョ Chef's Recommended Ajillo	880 (税込968)
スパイシーな子羊のプロシエット(串焼き) Grilled skewer of lamb spicy flavored	(1本) 680 (税込748)
ソーセージ2種盛り 2kinds of sausage	880 (税込968)
アサリと野菜のスープ Soup of Short necked clam and vegetables	680 (税込748)



スライサーとホタテのレムラードクスクスのサラダ



かにホタテ海老のコンソメジュレ 季節野菜のフォンダン



厚切りノルマンディー風パテ



キノコとベーコンのキッシュ



シェフ特製! ビーフシチュー

フレンチは ソースが命!

フレンチの美味しいソースを最後まで味わえるよう、メインディッシュとご一緒に「こだわりのパン2種盛り」のご注文をオススメしています。



牛ハラミのステーキ
～赤ワインソース～



俺のハンバーグ
ステーキ



豚ばら肉とソーセージ
白いんげん豆の煮込み



鹿肉のポワレ
～ポワブラードソース～



活けオマール海老の
丸ごとロースト
～オマール海老のフラン添え～



カニのマカロニ
グラタン



黒トリュフと
ラスパドゥーラ
チーズのリゾット

Viaande 肉料理



牛フィレ肉のポアレ
～黒トリュフソース～
※写真はトリュフトッ
ピングされています。

オススメ 牛フィレ肉のポアレ～黒トリュフソース～
Sautéed Beef fillet
with Black truffle sauce 2,280 (税込2,508)

おすすめTopping トリュフ Topping Truffle 500 (税込550)

牛フィレ肉とうなぎのポアレ～黒トリュフソース～ 2,580 (税込2,838)
Sautéed Beef fillet and eel with Black truffle sauce

おすすめTopping ウニ Topping Sea urchin 500 (税込550)

牛ハラミのステーキ～赤ワインソース～ 2,380 (税込2,618)
Beef skirt steak with Red wine sauce

オススメ **数量限定** 本日の和牛料理 2,580 (税込2,838)
Today's domestic Beef Chef's Recommended Style

俺のハンバーグステーキ 1,380 (税込1,518)
ORENO hamburger steak

いわい鶏胸肉のフリカッセ 1,280 (税込1,408)
Fricassee of Domestic chicken

豚ばら肉とソーセージ、白いんげん豆の煮込み 1,680 (税込1,848)
Stewed pork ,sausage and haricot bean

鹿肉のポワレ～ポワブラードソース～ 2,480 (税込2,728)
Sautéed venison steak pepper flavoer sauce

Topping こだわりのパン2種盛り 430 (税込473)
お好みの料理に
トッピング Assorted 2 kinds of special bread

こだわりの
パン2種盛り

ウニ/トリュフ Sea urchin / Truffle 各500 (税込550)

Fruits de mer 魚貝料理

数量限定 活けオマール海老の丸ごとロースト 3,680 (税込4,048)
～オマール海老のフラン添え～
Roasted fresh whole lobster

本日の鮮魚～シェフスタイル～ 1,780 (税込1,958)
Today's Fish plate - Chef's Style -

エスカルゴのオーブン焼き (4個) 780 (税込858)
Baked escargots Bourgogne style(4pieces)

カニのマカロニグラタン 780 (税込858)
Crab gratin

Risotto リゾット

黒トリュフとラスパドゥーラチーズのリゾット 980 (税込1,078)
Risotto of Black truffle

おすすめTopping トリュフ Topping Truffle 500 (税込550)

Dessert デザート

超人気! クレームブリュレバニラ添え 680 (税込748)
Creme brulee with Vanilla icecream

チョコレートとヘーゼルナッツのケーキ 680 (税込748)
Cake of chocolate and hazelnuts

季節のアイスとシャーベットの盛り合わせ 580 (税込638)
Assorted seasonal Ice cream and Sherbet

自家製 パンナコッタ 580 (税込638)
Homemade pannacotta

数量限定! 目の前仕上げ
季節のモンブラン ※内容はスタッフまでお尋ねください。 1,180 (税込1,298)
Seasonal Montblanc ※Please ask the staff for flavor.



季節のモンブラン
※写真はイメージです。



クレームブリュレ
バニラ添え



チョコレートと
ヘーゼルナッツのケーキ

Après Manger 食後

コーヒー (Ice or Hot) 480 (税込528) デザートワイン 680 (税込748)
Coffee Dessert wine

カフェインレスコーヒー 480 (税込528) ポートワイン 680 (税込748)
Decaffeinated coffee Port wine

エスプレッソ 480 (税込528) コニャック 680 (税込748)
Espresso Cognac

紅茶 (Ice or Hot) 480 (税込528) カルヴァドス 680 (税込748)
English tea Calvados

ハーブティー 480 (税込528) マール・ド・ブルゴーニュ 780 (税込858)
Herb tea Mar de bourgogne

俺のフレンチTOKYOからのご案内

- ◆お1人様につきお通し代330円(税込)、テーブルチャージ330円(税込)を頂戴いたします。(平日ランチタイムは、お通し代330円(税込)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。

ますます便利に!!

俺のアプリ

近くのお店が
探しやすい

2回目以降の
予約が簡単!!

来店チェックインで
ポイントが貯まる

ポイント貯めて
クーポンと交換

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-2017 食パン部門 金賞受賞
SARAH JAPAN MENU AWARD 2018 下半期 関東食パン部門
かおり

銀座の食パン〜香〜

1本(2斤)1,100円(税込)

店内で
販売中

※スタッフまでお声がけください。

