

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

冷前菜



うにホタテ海老の  
コンソメジュレ  
季節の野菜のフォンダン  
980(税込1,078円)

温前菜



シェフ特製!  
ビーフシチュー  
680(税込748円)

肉料理



牛ハラミのステーキ  
~赤ワインソース~  
2,380(税込2,618円)

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円)

デザート



超人気!  
クレームブリュレ  
バニラ添え  
680(税込748円)

“俺の”名物



なみなみ  
スパークリングワイン各種  
780(税込858円)



## 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。

フレンチはソースが命!

## 本日のパン

250円(税込275円) 一緒にいかがですか?



スワイ蟹とホタテの  
レムラード  
クスクスのサラダ



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



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

## Petits apéritifs おつまみ

自家製オリーブとドライマトのマリネ 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)
<b>オススメ</b> スワイ蟹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)
<b>オススメ</b> 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)
<b>オススメ</b> 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 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

<b>オススメ</b> キノコとベーコンのキッシュ Mushroom and bacon quiche	580 (税込638)
<b>オススメ</b> シェフ特製! ビーフシチュー Stewed beef Chef's Special	680 (税込748)
<b>オススメ</b> 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)



# 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「本日のパン」のご注文をオススメしています。

**オススメ**



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～



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

## Viande 肉料理



### 牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ ～黒トリュフソース～

Sauted Beef fillet and foie gras  
with Black truffle sauce

3,580  
(税込3,938)

### 牛フィレ肉のポアレ～黒トリュフソース～

Sauted Beef fillet  
with Black truffle sauce

2,380  
(税込2618)

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ  
～黒トリュフソース～

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

牛ハラミのステーキ～赤ワインソース～  
Beef skirt steak with Red wine sauce

2,380 (税込2,618)

**オススメ**

**数量  
限定**

### 本日の和牛料理

Today's domestic Beef Chef's Recommended Style

2,580 (税込2,838)

俺のハンバーグステーキ  
ORENO hamburg steak

1,380 (税込1,518)

いわい鶏もも肉のフリカッセ  
Fricassee of Domestic chicken

1,280 (税込1,408)

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

1,680 (税込1,848)

鹿肉のポワレ～ポワブラードソース～  
Sauted venison steak pepper flavour sauce

2,480 (税込2,728)

### Topping

お好みの料理に  
トッピング

本日のパン

Today's bread

250 (税込275)

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**

### 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～

Roasted fresh whole lobster

3,680 (税込4,048)

本日の鮮魚～シェフスタイル～  
Today's Fish plate - Chef's Style -

1,780 (税込1,958)

エスカルゴのオーブン焼き  
Baked escargots Bourgogne styles(4pieces)

(4個) 780 (税込858)

カニのマカロニグラタン  
Crab gratin

780 (税込858)

## 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  
Risotto of Black truffle

980 (税込1,078)

**おすすめTopping** トリュフ Topping Truffle

500 (税込550)





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

## Dessert デザート

超人気! クレームブリュレバニラ添え Creme brulee with Vanilla icecream	680 (税込748)
チョコレートとヘーゼルナッツのケーキ Cake of chocolate and hazelnuts	680 (税込748)
季節のアイスとシャーベットの盛り合わせ Assorted seasonal Ice cream and Sherbet	580 (税込638)
自家製 パンナコッタ Homemade pannacotta	580 (税込638)
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。 Seasonal Montblanc ※Please ask the staff for flavor.	1,180 (税込1,298)

## Après Manger 食後

コーヒー (Ice or Hot) Coffee	480 (税込528)	デザートワイン Dessert wine	680 (税込748)
カフェインレスコーヒー Decaffeinated coffee	480 (税込528)	ポートワイン Port wine	680 (税込748)
エスプレッソ Espresso	480 (税込528)	コニャック Cognac	680 (税込748)
紅茶 (Ice or Hot) English tea	480 (税込528)	カルヴァドス Calvados	680 (税込748)
ハーブティー Herb tea	480 (税込528)	マール・ド・ブルゴーニュ Mar de bourgogne	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。