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

甘えびのタルタル
コンソメジュレ
季節野菜のフォンダン
880(税込968円)

トリュフ香るクリーミーなポテトサラダ
680(税込748円)

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～
2,980税込3,278円)

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)

超人気!
クレームブリュレ
バニラ添え
780(税込858円)

なみなみ
スパークリングワイン各種
780(税込858円)

当店に初めて ご来店されたお客様へ
(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くため(30～40分)、お早めのご注文をお願いいたします。

Creamy cheese MISO flavored
クリームチーズのMISO漬け

Tartar of sweet shrimp
with consommé jelly,
fondant of seasonal vegetables
甘えびのタルタル コンソメジュレ
季節野菜のフォンダン

Snow crab and scallop
with cuscus herb mayonnaise flavored
ズワイ蟹とホタテのレムラード
クスクスのサラダ

Quiche of Smorked salmon
and Ratatouille
スモークサーモンと
ラタトゥイユをのせたキッシュ

Stewed beef Chef's Special
シェフ特製! ビーフシチュー

冷前菜と相性抜群!
華やかさもマシマシ!!
Topping Caviar (3g)
トッピング
キャビア (3g)
500 (税込550)

アヒージョや
ビーフシチューと
ぜひご一緒に!
Today's bread
本日のパン
250 (税込275)

Petits Apéritifs おつまみ

Marinated homemade olives and sundried tomatoes
自家製オリーブとドライトマトのマリネ 480 (税込528)

Homemade vegetable pickles
自家製彩野菜のピクルス 480 (税込528)

French fries with Anchovy sauce
俺の定番アンチョビフライドポテト 480 (税込528)

オススメ
Scrambled egg truffe flavored
トリュフ風味のなめらか卵 480 (税込528)

オススメ
Creamy potato salad truffe flavored
トリュフ香るクリーミーなポテトサラダ 680 (税込748)

Raw ham
熟成生ハム 780 (税込858)

Creamy cheese MISO flavored
クリームチーズのMISO漬け 780 (税込858)

Assorted Cheese platter
チーズの盛り合わせ 980 (税込1,078)

Whole caviar (30g)
キャビアプレート (30g) 3,500 (税込3,850)

Entrées Froides 冷前菜

Caesar Salad "ORENO" style
俺のグリーンサラダ
普通盛り (1~2名様分) 680 (税込748)
俺盛り (3~4名様分) 980 (税込1,078)

Salad of sole escabeche
舌平目のエスカベッシュのサラダ 980 (税込1,078)

オススメ
Snow crab and scallop with cuscus herb mayonnaise flavored
ズワイ蟹とホタテのレムラード クスクスのサラダ 980 (税込1,078)

オススメ
Homemade patty Normandy style
厚切りノルマンディー風パテ 780 (税込858)

Carpaccio of snapper Avocado and Kiwi sauce
鯛のカルパッチョ~アボカドとキウイのソース~ 880 (税込968)

オススメ
Tartar of sweet shrimp with consommé jelly,fondant of seasonal vegetables
甘えびのタルタル コンソメジュレ 季節野菜のフォンダン 880 (税込968)

Tomato and Mozzarella 「Caprese」 Soup style
カプレーゼ ~モッツアレラのスープ仕立て~ 980 (税込1,078)

Homemade brioche and mousse of foie gras,seasonal fruits
季節の自家製ブリオッシュとフォアグラのムース 1,080 (税込1,188)

Nage of snapper and clam
鯛とハマグリのナージュ仕立て 1,080 (税込1,188)

Entrées Chaudes 温前菜

Quiche of Smorked salmon and Ratatouille
スモークサーモンとラタトゥイユをのせたキッシュ 680 (税込748)

Stewed beef Chef's Special
シェフ特製! ビーフシチュー 680 (税込748)

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

Shrimp and seasonal vegetables Ajillo
季節の野菜と海老のアヒージョ 880 (税込968)

2 kinds of sausage
ソーセージ2種盛り 880 (税込968)

Steamed chestnuts and mushrooms Iberianporc,bacon and egg
栗と茸のエストファード イベリコベーコンと温卵添え 980 (税込1,078)

Sauted Beef fillet and foie gras
with Black truffle sauce
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～

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

Stewed pork, sausage,
barley and cabbage
豚肉とソーセージ、
大麦とキャベツの煮込み

お肉料理の
美味しいソースには
ぜひパンをご一緒に!

Today's bread
本日のパン　250（税込275）

Roasted fresh whole lobster
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～

Steamed scallop white wine sauce
殻付きホタテ貝のパイ包み焼き

Risotto of Black truffle and cheese
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

Sauted Beef fillet and foie gras with Black truffle sauce
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～
【通常】（牛フィレ150g+フォアグラ50g）(fillet150g+foie50g)　2,980（税込3,278）
【特大】（牛フィレ250g+フォアグラ80g）(fillet250g+foie80g)　4,480（税込4,928）

Beef skirt steak with Red wine sauce
牛ハラミのステーキ～赤ワインソース～　2,280（税込2,508）

Sauted Beef fillet with Black truffle sauce
牛フィレ肉のポアレ ～黒トリュフソース～　1,980（税込2,178）

hamburg steak with Red wine sauce
俺のハンバーグステーキ ～赤ワインソース～　1,480（税込1,628）

Stewed chicken cream flavored,with butter rice
骨付き鶏もも肉のクリーム煮込み バターライス添え　1,280（税込1,408）

Stewed pork ,sausage ,barley and cabbage
豚肉とソーセージ、大麦とキャベツの煮込み　1,680（税込1,848）

Roasted duck YUZU peppar flavoered
鴨胸肉のロースト ゆず胡椒風味　2,080（税込2,288）

Today's WAGYU beef plate (ASK)
本日の和牛料理　2,680（税込2,948）

Fruits de mer　魚介料理

Roasted fresh whole lobster
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～　3,980（税込4,378）

Today's Fish plate (ASK)
本日の鮮魚料理　1,780（税込1,958）

Steamed scallop white wine sauce
殻付きホタテ貝のパイ包み焼き　980（税込1,078）

Crab gratin
カニのマカロニグラタン　880（税込968）

Risotto　リゾット

Risotto of Black truffle and cheese
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）

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

Chocolate cake and hazelnuts
チョコレートとヘーゼルナッツのケーキ

Homemade pannacotta
自家製パンナコッタ

Photograph is an image
※写真はイメージです
Seasonal Montblanc
数量限定!目の前仕上げ
季節のモンブラン

Dessert　デザート

Creme brulee with Vanilla icecream 超人気! クレームブリュレ バニラ添え	780	(税込858)
Today's small dessert 本日の小菓子	250	(税込275)
Assorted seasonal Ice cream and Sherbet 季節のアイスとシャーベットの盛り合わせ	580	(税込638)
Homemade pannacotta 自家製パンナコッタ	580	(税込638)
Chocolate cake and hazelnuts チョコレートとヘーゼルナッツのケーキ	680	(税込748)
Seasonal Montblanc (Please ask the staff for flavor) 数量限定! 目の前仕上げ 季節のモンブラン	1,180	(税込1,298)

※内容はスタッフまでお尋ねください。

Après Manger　食後のお飲み物

Sans Alcool　ノンアルコール

Coffee (Iced or Hot) コーヒー(Ice or Hot)	480	(税込528)
Decaffeinated coffee カフェインレスコーヒー	480	(税込528)
Espresso エスプレッソ	480	(税込528)
English tea (Iced or Hot) 紅茶(Ice or Hot)	480	(税込528)
Herb tea ハーブティー	480	(税込528)

Alcool　アルコール

Dessert wine デザートワイン	680	(税込748)
Port wine ポートワイン	680	(税込748)
Cognac コニャック	680	(税込748)
Calvados カルヴァドス	680	(税込748)
Mar de bourgogne 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。

"Nami-Nami" Sparkling Wine by the Glass

"なみなみ"スパークリングワイン

Champagne selected by 30 "ORENO" sommeliers
俺のシャンパーニュ 1,380 (税込1,518)

Sparkling Wine [White(Dry) / Rose(Half Dry) / Red(Sweet) / Muscat (Sweet)]
俺の泡 ※タイプをお選びください ALL 780 (税込858)
【白】辛口 / 【ロゼ】中辛 / 【赤】中 / 【マスカット】甘口

[Alcohol-Free] Sparkling Grape Juice
ノンアルコール **私の泡**【ぶどう】 680 (税込748)

"Nami-Nami" Sparkling Cocktail

"なみなみ"ほろ酔いスパークリング

Grapefruit & Lychee
グレープフルーツ & ライチ 780 (税込858)

Orange Juice & Rose Syrup
オレンジ & ローズ 780 (税込858)

Darjeeling Tea & Lemon Syrup
ダージリン & レモン 780 (税込858)

Guava Juice & Raspberry Syrup
グァバ & ラズベリー 780 (税込858)

Wine by the Glass

俺のコスパワイン

White 白ワイン

【ORENO】White Wine (Sauvignon Blanc)
俺の白 (ソーヴィニヨンブラン)
グラス glass(150ml) 780 (税込858)
デキャンタ decanter(500ml) 2,200 (税込2,420)

Australia White (Semillon)
オーストラリアの白 (セミヨン)
グラス glass(150ml) 780 (税込858)
デキャンタ decanter(500ml) 2,200 (税込2,420)

Sauth France White (Chardonnay)
南フランスの白 (シャルドネ)
グラス glass(150ml) 780 (税込858)
デキャンタ decanter(500ml) 2,200 (税込2,420)

Extra dry white
キレのあるドライな白 (グリューナーフェルトリナー)
グラス glass(150ml) 880 (税込968)
デキャンタ decanter(500ml) 2,500 (税込2,750)

Today's "Special" White Wine by the Glass
贅沢ワインの白 ソムリエ厳選のワインをお楽しみください
グラス glass(150ml) 1,080 (税込1,188)

Red 赤ワイン

【ORENO】Red Wine (Cabernet, Merlot)
俺の赤 (カベルネ・メルロー)『芳醇な深み』
グラス glass(150ml) 780 (税込858)
デキャンタ decanter(500ml) 2,200 (税込2,420)

Australia Red (Shiraz)
オーストラリアの赤 (シラーズ)『スパイシー』
グラス glass(150ml) 780 (税込858)
デキャンタ decanter(500ml) 2,200 (税込2,420)

Mellow Red (Cabernet Sauvignon)
フルボディな赤 (カベルネ主体)『しっかり』
グラス glass(150ml) 880 (税込968)
デキャンタ decanter(500ml) 2,500 (税込2,750)

Elegant Red (Pinot Noir)
エレガントな赤 (ピノ・ノワール)『フルーティ』
グラス glass(150ml) 880 (税込968)
デキャンタ decanter(500ml) 2,500 (税込2,750)

Today's "Special" White Wine by the Glass
贅沢ワインの赤 お得なワインを日替わりでご提供!
グラス glass(150ml) 1,080 (税込1,188)

お得で種類も豊富な"ボトルワイン"のリストも別途ご用意しております
We Have A Bottle Wine List, Please Ask!

Beer & Highball
ビール＆ハイボール

Draft Beer (Sapporo Black Label)
生ビール(サッポロ黒ラベル) 680(税込748)

Shandy Gaff
シャンディガフ(ビール+ジンジャーエール) 680(税込748)

Alcohol-Free Beer (Sapporo Premium Free)
ノンアルコールビール(サッポロ プレミアムフリー) 540(税込594)

Scotch Highball (DEWAR'S)
ハイボール【スコッチ】(デュワーズ) 680(税込748)

Japanese Highball (KOSHU)
ハイボール【ジャパニーズ】(甲州) 680(税込748)

Cocktail
カクテル

White Sangria
俺のサングリア "白" 680(税込748)

Red Sangria
俺のサングリア "赤" 680(税込748)

Shochu Liguor + Ginger ale
東京サワー(焼酎+ジンジャエール) 680(税込748)

Vodka + Orange juice + Grenadine Syrup
ウォッカサンライズ(ウォッカ+OJ+グレナデン) 680(税込748)

French Sour (Gin + OrganicLemon + Soda)
フレンチ・サワー(ジン+オーガニックレモン+ソーダ) 680(税込748)

Creme de Cassis [+Soda / +Orange Juice / +Oolong Tea]
カシス【ソーダ】/【オレンジ】/【ウーロン茶】 680(税込748)

Campari [+Soda / +Orange Juice]
カンパリ【ソーダ】/【オレンジ】 680(税込748)

Soft drink
ソフトドリンク

※コーヒー・紅茶・食後酒は
デザートページにございます。

ノンアルコールも
"シュワシュワ"&"なみなみ"が人気!!

[Alcohol-Free] Sparkling Grape Juice
ノンアルコール
私の泡【ぶどう】 680(税込748)

Oolong Tea
ウーロン茶 540(税込594)

Orange Juice
オレンジジュース 540(税込594)

Coke
コーラ 540(税込594)

Ginger Ale [Sweet / Dry]
ジンジャーエール【甘口/辛口】 各540(税込594)

ORENO Lemonade
俺のレモネード 540(税込594)

Rose Lemonade
ピンクレモネード（バラ） 540(税込594)

日本初上陸! フランス産『オーガニックシロップ』を
ソーダで割った安心で美味しい『泡ドリンク』です。

Fruits Soda
旬感!スパークリング 各540(税込594)
～選んで楽しい6種類～
木苺/オレンジブルー/ブルーベリー/グリーンアップル/バラ/ライチ
Raspberry/OrangeBlue/BlueBerry/GreenApple/Rose/Lychee

Mineral Water
ミネラルウォーター【富士ミネラル】 540(税込594)

Sparkling Water
ミネラルウォーター【スパークリング富士】 540(税込594)

Information

◆ お一人様当たりアミューズ代¥300(税込330)＋テーブルチャージ¥300(税込330) を頂戴しております。※平日ランチ除く
◆1ドリンク制です。お一人様につきお飲物１杯以上のご注文をお願いしております。
◆ お席は2時間制です。

◆{ Cover Charge ¥660 / Guest } ◆{ Service fee ¥0 } ◆{ At Least 1 Drink Order / Guest } ◆{ 2 Hour Limit }

当店のインスタアカウントをフォローすると

俺の名物!

「なみなみスパークリング」をその場で1杯プレゼント!

@oreno_french_tokyo

俺のフレンチ東京 Instagram

当店公式Instagramでは、
毎月替わるコース料理や限定ニュー、
イベント情報をご紹介しています!

ファーストドリンクはこれで決まり!

Champagne selected by 30 "ORENO" sommeliers

原価出し! 俺のシャンパーニュ
1,380(税込1,518)

俺のシリーズといえばコレ!!
なみなみスパークリングワイン

Sparkling Wine [White(Dry)]
俺の泡「白」(辛口) 780(税込858)

Sparkling Wine [Rose(Half Dry)]
俺の泡「ロゼ」(中辛) 780(税込858)

Sparkling Wine [Red(Sweet)]
俺の泡「赤」(中甘) 780(税込858)

Sparkling Wine [Muscat(Sweet)]
なみなみマスカット(甘口)(微発泡) 780(税込858)

ビール・カクテルなどのドリンクメニューは、
メニューブック内にもございます。

ジュースベースで飲みやすい
ほろ酔い泡カクテル

Grapefruit & Lychee
グレープフルーツ&ライチ 780(税込858)

Orange Juice & Rose Syrup
オレンジ&ローズ 780(税込858)

Darjeeling Tea & Lemon Syrup
ダージリン&レモン 780(税込858)

Guava Juice & Raspberry Syrup
グァバ&ラズベリー 780(税込858)

なみなみソフトドリンク

[Alcohol-Free] Sparkling Grape Juice
私の泡「ぶどう」 680(税込748)

Information
「俺の」からのお願い

◆お一人様あたりアミューズ¥300(税込330)+テーブルチャージ¥300(税込330)を頂戴しております。(※平日ランチ除く)
◆当店は1ドリンク制です。お一人様につきお飲物1杯以上のご注文をお願いしております。
◆お席は2時間制です。お会計はテーブル会計となっております。お会計の際はスタッフまでお声がけください。

◆{ Cover Charge ¥660 / Guest } ◆{ Service fee ¥0 } ◆{ At Least 1 Drink Order / Guest } ◆{ 2 Hour Limit }