

COLD APPETIZER & SALAD

冷前菜 & サラダ



オリーブとセミドライトマトのマリネ
Marinated Olives & Semi-dried Tomatoes

480(税込528)

白レバーとラムレーズンのムース

Chicken Liver and Rum Raisins Mousse

680(税込748)

追加 メルバトースト 120(税込132)

ギリシャ風 野菜とタコのマリネ

Marinated vegetables and octopus, Greek style

780(税込858)

厚切り!パテ・ド・カンパーニュ

Pate de Campagne a la maison

780(税込858)

紅ズワイガニのセルヴェル・ド・カニユ

Red snow crab Cervelles de canut

980(税込1,078)

北海道産帆立のムースと炙り帆立
ガッカモーレ添え

Hokkaido scallop mousse and seared scallops
with guacamole

980(税込1,078)

雲丹、海老、帆立、オマールの
コンソメジュレと季節野菜のフォンダン

Sea urchin, Shrimp, Scallops and Lobster
Consomme Jelly with mousse of Seasonal vegetable

980(税込1,078)

本日鮮魚のカルパッチョ

Today's Carpaccio

980(税込1,078)

たっぷり!俺んちのシーザーサラダ

ORENO Caesar Salad

980(税込1,078)

ハーフサイズ half size 680(税込748)

本日チーズ3種盛り合わせ

Today's Assorted 3 Kinds of Cheese

1,080(税込1,188)

贅沢!!キャビア丸ごと1瓶プレート

A Jar of Caviar Plate

3,980(税込4,378)



白レバーと
ラムレーズンのムース

お料理を贅沢仕立てに!

贅沢キャビアトッピング

Topping Caviar for your dishes

+500(税込550)

※ダブルトッピングもオススメです!

ご一緒にいかがですか?

俺のBakery
特製パン

Bread of Today

+380

(税込418)

オリーブオイル

Olive oil

+100

(税込110)

バター

Butter

+100

(税込110)



紅ズワイガニのセルヴェル・ド・カニユ



ウニ、海老、ホタテ、オマールの
コンソメジュレと季節野菜のフォンダン



北海道産帆立のムースと炙り帆立
ガッカモーレ添え

À LA CARTE

アラカルト

数量限定

仔羊のプロシエット(1本)

Limited quantity Skewered Lamb with spice (1 piece)
280(税込308)

フライドポテト(アンチョビマヨ or ケチャップ)

French Fries (Anchovy Mayonnaise or Ketchup)
580(税込638)

4種のライスコロッケ〜グリヴィッシュソース〜

Grilled cream cheese marinated with miso
680(税込748)

シェフの気まぐれキッシュ

Chef's Whimsical Quiche
780(税込858)

クリームチーズの味噌漬け焼き

Grilled cream cheese marinated with miso
780(税込858)

スペイン産ハモンセラノと
2種のサラミの盛り合わせ

Assorted Spanish jamon serrano and 2 kinds of Salami
980(税込1,078)

ツブ貝のブルゴーニュ風

Burgundy-style whelk
1,080(税込1,188)

赤海老のグラタン

Red Shrimp Gratin
1,480(税込1,628)

フォアグラのグラタン〜黒トリュフソース〜

Gratin with Sauteed Foie Gras with Black Truffle sauce
2,480(税込2,728)

RISOTTO

リゾット



フォアグラのリゾット〜黒トリュフソース〜

Risotto with Sauteed Foie Gras with Black Truffle sauce
2,480(税込2,728)

渡り蟹のトマトクリームリゾット

Blue Crab Tomato Cream Risotto
1,180(税込1,298)

ポルチーニと舞茸のリゾット

Risotto of Porcini Mushroom
1,280(税込1,408)

ご一緒にいかがですか?

俺のBakery特製パン Bread of Today

+380(税込418)

オリーブオイル Olive oil

+100(税込110)

バター Butter

+100(税込110)



赤海老のグラタン



シェフの気まぐれキッシュ



フォアグラのグラタン〜黒トリュフソース〜

ROSSINI

ロッシーニ



ミディアムレアに焼いた“牛フィレ肉”に、高級食材の“フォアグラ”を重ね、
薫り高い“黒トリュフ”を贅沢に使用した“ベリゲーンソース”をたっぷりかけ、
「俺のフレンチ」を代表する逸品に仕上げています！



牛フィレ肉とフォアグラのスタンダードロッシーニ
(牛フィレ肉150g+フォアグラ50g)

Standard Rossini:
Roasted Beef Fillet and Sauteed Foie gras
(Fillet 150g + Foie gras 50g) 2,980(税込3,278)

牛フィレ肉とフォアグラのクイーンサイズロッシーニ
(牛フィレ肉180g+フォアグラ80g)

Queen size Rossini:
Roasted Beef Fillet and Sauteed Foie gras
(Fillet 180g + Foie gras 80g) 3,980(税込4,378)

最上級和牛ホホ肉とフォアグラの
プレミアムロッシーニ
(和牛ホホ肉150g+フォアグラ80g)

Tender Rossini:
Stewed Premium Beef Cheek and Sauteed Foie gras
(Beef Cheek 150g + Foie gras 80g) 3,980(税込4,378)

じっくりと時間をかけて、お野菜の旨味と一緒に煮込んだ柔らかい“国産牛ホホ肉”を、高品質なフォアグラを重ね、“トリュフ”の“ベリゲーンソース”をかけました。数量限定商品です！

牛フィレ肉とフォアグラのキングサイズロッシーニ
(牛フィレ肉300g+フォアグラ100g)

King size Rossini:
Roasted Beef Fillet and Sauteed Foie gras
(Fillet 300g + Foie gras 100g) 5,480(税込6,028)

牛フィレ肉にフォアグラの代わりにマグロの中トロを乗せた

“SAUTEED TUNA” ROSSINI

トロッシーニ

牛フィレ肉とマグロ中トロのトロッシーニ
(牛フィレ肉180g+中トロ70g)

New styled Rossini:
Roasted Beef Fillet and Sauteed fatty Tuna
(Beef Fillet 180g + fatty Tuna 70g) 2,980(税込3,278)

最上級和牛ホホ肉とマグロ中トロのトロッシーニ
(牛ホホ肉150g+中トロ70g)

New styled Tender Rossini:
Stewed Premium Beef Cheek and Sauteed fatty Tuna
(Beef Cheek 150g + fatty Tuna 70g) 2,980(税込3,278)



全てのお料理にトッピングできます！

フォアグラ80g追加トッピング

Extra Premium Foie Gras

+1,980(税込2,178)

ガルニチュール(付け合わせ)に「ドフィノア」※

How about a dauphinois for the garnish?

+580(税込638)

※ジャガイモを使ったトリュフ風味のグラタン



俺のフレンチ神楽坂のバラエティ豊かな

VARIOUS MAIN DISHES

メインディッシュ

鴨もも肉のコンフィ ~ポムフリット添え~

Confit of Duck thigh with Pomme frites

1,580(税込1,738)

チェリバレー種合鴨のロースト

~無花果のソース~

Roasted Cherry Valley Duck with Fig Sauce

1,780(税込1,958)

希少部位!

仔牛ハラミのポワレ ~赤ワインソース~

Poêlé of Veal skirt with Red wine sauce

2,280(税込2,508)

骨付き仔牛ロース・茸のクルート焼きと
サラダ・ポム・エクラゼ

Croute baked Bone-in veal loin and mushroom
with Mushed potato salad

2,780(税込3,058)

シェフのおまかせ本日の魚介料理

Chef's recommended seafood dishes of the day

1,780(税込1,958)

丸ごと1ヶ! 鮑のソテー

~3種の茸とヴェスビオのクリームソース~

Sauteed abalone with 3 kinds of mushrooms
and Vesuvio cream sauce

1,880(税込2,068)

オマール海老の丸ごとロースト

~その日の特製ソースで~

Roasted Lobster with original sauce

丸ごと1尾 Single size : 3,980(税込4,378)

丸ごと2尾 Double size : 7,880(税込8,668)

3名様なら...オマール海老半身追加

Extra Lobster (1/2 piece) +1,490(税込1,639)

ご一緒にいかがですか?

俺のBakery特製パン Bread of Today

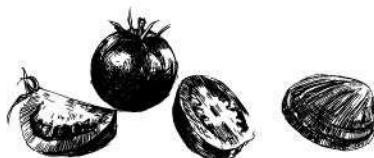
+380(税込418)

オリーブオイル Olive oil

+100(税込110)

バター Butter

+100(税込110)



骨付き仔牛ロース・茸のクルート焼きと
サラダ・ポム・エクラゼ



オマール海老の丸ごとロースト
~その日の特製ソースで~



鮑のソテー ~キノコのクリームソース~

DESSERT

デザート

アイスとソルベ3種盛り合わせ

Assorted 3 kinds of
Sorbet and Ice Cream

580(税込638)

シェフ自慢のスイーツ

神楽坂クレームブリュレ

Creme Brulee of Kagurazaka with Ice Cream

680(税込748)

抹茶のエスプーマ 黒豆きな粉のアイス

Matcha Espuma and
Ice Cream with Soy Powder and Brown Sugar Syrup

680(税込748)

濃厚ショコラブラウニーとヌガーのアイス

Rich Chocolate Brownie and Nougat Ice cream

780(税込858)

特製!!生搾りモンブラン

Fresh Squeezed Mont Blanc Cake

1,180(税込1,298)

COFFEE & TEA

食後のお飲み物

コーヒー

Coffee (Hot / Iced)

420(税込462)

紅茶

Tea (Hot / Iced)

420(税込462)



DIGESTIF

食後酒



ソーテルヌ

Sauternes

700(税込770)

カルヴァドス

Calvados

700(税込770)

グラッパ

Grappa

800(税込880)



特製!!生搾りモンブラン



神楽坂クレームブリュレ



抹茶のエスプーマ 黒豆きな粉のアイス



俺のアプリダウンロード & 新規会員登録で
なみなみスパークリングまたはハイボールを
1杯プレゼントします! [ダウンロードはこちら](#)

