

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



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)

おつまみ



トリュフ香るクリーミーなポテトサラダ  
680(税込748円)

肉料理



牛フィレ肉とフォアグラの  
ロシーニ  
〜黒トリュフソース〜  
2,980(税込3,278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  
780(税込858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)

当店で初めて  
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  
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 Smoked 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)
Scrambled egg truffe flavored ドリュフ風味のなめらか卵	480 (税込528)
Creamy potato salad truffe flavored ド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)
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)
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)
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 of ナージュ仕立て	1,080 (税込1,188)

## Entrées Chaudes

温前菜

Quiche of Smoked 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) エスカルゴのオープン焼き(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 Iberian porc, 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)



Sautéed 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

Sautéed 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)

Sautéed 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 pepper flavoured

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annaコッタ



Photograph is an image  
※写真はイメージです

Matcha Montblanc  
数量限定! 目の前仕上げ 抹茶のモンブラン

## 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anna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)
Matcha Montblanc 数量限定! 目の前仕上げ 抹茶のモンブラン	1,180 (税込1,298)

## 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。



ご来店  
1回につき  
50pt  
GET!

おかげさまで  
10万ダウンロード突破!

# 俺のアプリ

グループ店舗の  
お得な情報  
を頻りに  
配信!

ご予約も  
店舗検索も  
スムーズ!

貯めたポイントで  
特典GET!  
ご来店回数でも  
特典GET!

ご来店や  
(アプリからの)  
ご予約で  
ポイントが  
貯まる!

来店1回アプリ登録で...  
俺の泡 (なみなみ)  
または ハイボール  
1杯プレゼント!

※上記特典は初回登録時の  
1名様限りとなります。  
※登録完了の画面をスタッフに  
お見せください。

来店3回で...  
俺の泡 (なみなみ)  
グループ全員  
1杯プレゼント!

来店8回で...  
俺のシャンパン  
1杯プレゼント!

俺のアプリ  
ダウンロード  
はこちら



# “Nami-Nami” Sparkling Wine

“なみなみ”スパークリングワイン

by the Glass

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)

Darjeeling Tea & Lemon Syrup

ダージリン & レモン

780 (税込858)

Orange Juice & Rose Syrup

オレンジ & ローズ

780 (税込858)

Guava Juice & Raspberry Syrup

グアバ & 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)

South 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)

Aromatic White (Viognier)

アロマティックな白 (ヴィオニエ)

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" Red 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)	Scotch Highball (DEWAR'S) ハイボール【スコッチ】	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)	Japanese Highball ハイボール【ジャパニーズ】	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)		

# Cocktail


## カクテル

White Sangria 俺のサングリア “白”	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)
Red Sangria 俺のサングリア “赤”	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)
Shochu Liguor + Ginger ale 東京サワー (焼酎+ジンジャーエール)	680 (税込748)	Campari [ +Soda / +Orange Juice ] カンパリ【ソーダ】/【オレンジ】	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)		

# 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 }

## 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)

### 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 グアバ & ラズベリー	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。

### 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)
--	----------------

Creamery Chardonnay California

クリマリーシャルドネ2022

1,080 (税込1,188)

産地：アメリカ/カリフォルニア  
品種：シャルドネ100%

カリフォルニアで今最も急成長しているワイナリーが手掛けるお値打ちワイン。  
プレミアムワイン同様に全て樽に仕込んで発酵させるこだわりのシャルドネは、バターのような魅力的なアロマを熟したゴールデンフルーツのような豊かなフレーバー、フルボディで滑らかな余韻が口中に広がります。

# 贅沢ワイン

L'instant de Faugeres

ランスタン・ド・フォージェール2015

1,080 (税込1,188)

産地：フランス/ボルドー  
品種：メルロー85%、カベルネ・フラン10%  
カベルネソーヴィニヨン5%

ワイン評価誌で100点を獲得したボルドー・サンテミリオン  
の『シャトーフォージェール』が造るAOCボルドーワイン。  
実力派シャトーエッセンスが惜しみなく注がれた、リッチな  
アロマと凝縮感が魅力のワイン。

※画像はイメージです

## 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み物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 }