

# Tapas

★ タパス料理

## シェフのイチオシ!タパス

### Tapas recommandées

- ひとり1つが  
オススメ!
- Chilled Foie Gras Flan with Fig Purée and Port Wine Mousse  
冷製フォワグラのフラン  
～いちじくのピューレとポルトのムース～ 400(税込440)
- ひとり1つが  
オススメ!
- Fried shrimp with kadaif  
海老のカダイフ揚げ 500(税込550)
- White liver pate  
白レバーのパテ 600(税込660)



海老のカダイフ揚げ  
Fried shrimp with kadaif

## 定番!タパス

### Tapas classiques

- ひとり1つが  
オススメ!
- Seasonal soup  
季節のスープ 400(税込440)
- Colorful homemade pickled vegetables  
彩り野菜の自家製ピクルス 500(税込550)
- Homemade marinade of olives and dried tomatoes  
オリーブとドライマトの自家製マリネ 500(税込550)
- Prosciutto jamón serrano  
生ハム ハモンセラノ 600(税込660)
- Meat terrine with foie gras  
フォワグラ入りお肉のテリーヌ 500(税込550)
- French fries with anchovy mayonnaise  
フライドポテト アンチョビマヨネーズ 600(税込660)
- Skewered Spicy Lamb  
仔羊のスパイシーブロシェット 600(税込660)
- 名物!! Grilled cream cheese with saikyo miso  
クリームチーズの西京焼き 700(税込770)



白レバーのパテ  
White liver pate



クリームチーズの西京焼き  
Grilled cream cheese  
with saikyo miso

# Végétarien

★ ベジタリアン

- |   |  |
|---|--|
| Ratatouille with southern French vegetables<br>南仏野菜のラタトゥイユ 680(税込748)             | Caesar Salad "ORENO" style<br>俺のシーザーサラダ 880(税込968)                                   |
| Homemade pickles with colorful vegetables<br>彩り野菜の自家製ピクルス 500(税込550)              | Mozzarella Burata (No prosciutto)<br>モッツアレラ"ブッタータ"と季節のフルーツ 1,780(税込1,958)<br>(生ハムなし) |
| Homemade marinade of olives and sundried tomatoes<br>オリーブとドライマトの自家製マリネ 500(税込550) | Southern French vegetable tomato sauce pasta<br>南仏野菜のトマトソースのパスタ 980(税込1,078)         |

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...  
・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。



大人のポテトサラダ  
～トリュフの香り～



ウニをのせた人参ムースとオマールジュレ



アトランティックサーモンのマリネ



松阪牛のローストビーフサラダ



モzzarella“ブルラータ”と  
季節のフルーツ 生ハム添え



トリッパのニース風煮込み



剣先イカと季節野菜～ブルゴーニュ風～

## Entrées Froides

冷前菜

- オススメ** Potato salad for adults ~Truffle aroma~  
大人のポテトサラダ ～トリュフの香り～ 680(税込748)
- Caesar Salad "ORENO" style  
俺のシーザーサラダ 880(税込968)
- オススメ** Carrot Mousse with Sea Urchin and Lobster Jelly  
ウニをのせた人参ムースとオマールジュレ 1,280(税込1,408)
- Marinated Atlantic Salmon  
アトランティックサーモンのマリネ 1,180(税込1,298)
- オススメ** Fried Pike Conger  
ハモのフリット 1,280(税込1,408)
- Assorted Cheese platter  
チーズの盛り合わせ 1,280(税込1,408)
- Matsusaka Roast Beef Salads  
松阪牛のローストビーフサラダ 1,780(税込1,958)
- Mozzarella "Burrata" and seasonal fruits with prosciutto  
**New** モzzarella“ブルラータ”と季節のフルーツ  
生ハム添え 1,980(税込2,178)
- Caviar plate (30g)  
キャビアプレート (30g) 3,980(税込4,378)



冷前菜と相性抜群!華やかさもマシマン!!

Topping Caviar(3g)

トッピングキャビア (3g)

500(税込550)

## Entrées Chaudes

温前菜

- 名物** Stewed beef  
特製ビーフシチュー 780(税込858)
- Today's Ajillo  
本日のアヒージョ 880(税込968)
- Niçoise-Style Braised Tripe  
トリッパのニース風煮込み 980(税込1,078)
- 旬!** Swordtip Squid and Seasonal Vegetables, Burgundy Style  
剣先イカと季節野菜～ブルゴーニュ風～ 1,280(税込1,408)



アヒージョやビーフシチューと  
ぜひ一緒に!

Today's bread

自家製パン

300(税込330)



牛フィレ肉と  
フォアグラのロッシェーニ  
〜トリュフソース〜



牛ハラミの  
ステーキフリット



骨付き松阪ポークのロースの薫焼き (500g)



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



魚介たっぷりパートフィロ包み  
(エビ、カニ、ホタテ、etc.)



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

- 名物** 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ェーニ 〜トリュフソース〜  
《通常サイズ》牛フィレ150g&フォアグラ50g (fillet150g+foie50g) 3,480 (税込3,828)  
《ビッグサイズ》牛フィレ250g&フォアグラ80g (fillet250g+foie80g) 4,980 (税込5,478)

Sautéed Beef fillet with Black truffle sauce (150g)  
牛フィレ肉のポアレ 〜トリュフソース〜 (150g) 1,980 (税込2,178)

Beef skirt steak and potato frites (250g)  
牛ハラミ肉のステーキフリット (250g) 2,480 (税込2,728)

**New** Vinegar-Braised Chicken Thighs with Summer Vegetables  
鶏もも肉と夏野菜のピネガー煮込み 1,480 (税込1,628)

hamburg steak with Red wine sauce (300g)  
俺のハンバーグステーキ〜赤ワインソース〜(300g) 1,680 (税込1,848)

Stewed beef cheek in red wine  
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 2,380 (税込2,618)

**New** Roasted Magret Duck Breast with Pineapple Gastrique  
マダレ鴨胸肉のロースト〜パイナップルのガストリック〜 2,380 (税込2,618)

**名物** Straw-grilled bone-in Matsusaka pork loin (500g)  
骨付き松阪ポークのロースの薫焼き (500g) 3,480 (税込3,828)

Matsusaka Beef Loin Steak with Sea Urchin Fondue Sauce  
松阪牛ロース肉のステーキ ウニフォンデュソース 5,980 (税込6,578)

## Fruits de mer

魚料理

**名物** Roasted fresh whole lobster with flan  
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  
4,980 (税込5,478)  
オマール海老 半身追加 Add half a lobster +1,990 (税込2,189)

Today's special Fish dishes  
本日のお魚料理 1,680 (税込1,848)

**旬!** Foie Gras, Eel, Red Eggplant with Balsamic and Mango Sauces  
フォアグラ、ウナギ、赤茄子  
バルサミコとマンゴー2種のソース 2,880 (税込3,168)

**名物** Filled with seafood wrapped in part filo  
魚介たっぷりパートフィロ包み 1,980 (税込2,178)  
(エビ、カニ、ホタテ、etc.)

## Pasta & Risotto

パスタ・リゾット

**名物** 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)

Sea Urchin Risotto  
ウニのリゾット 1,980 (税込2,178)

**旬!** Braised Lamb Shoulder served with Couscous  
仔羊肩肉の煮込み クスクス添え 1,280 (税込1,408)

Today's special pasta  
本日のパスタ 1,280 (税込1,408)



アールグレイのクレームブリュレ  
季節のアイス添え



なめらかレアチーズケーキ



パッションフルーツのモンブラン仕立て



ヌガーグラッセ ラズベリーソース

## Dessert

デザート



Earl Grey Crème Brûlée with Seasonal Ice Cream  
アールグレイのクレームブリュレ 季節のアイス添え 780(税込858)

Today's small dessert  
本日の小菓子 350(税込385)

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)

Smooth rare cheesecake  
なめらかレアチーズケーキ 880(税込968)



Passion Fruit Mont Blanc - Finished Tableside  
パッションフルーツのモンブラン仕立て 1,280(税込1,408)



Nougat Glacé with Raspberry Sauce  
ヌガーグラッセ ラズベリーソース 1,480(税込1,628)

## 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

- ◆ お一人様につきお通し代(チャージ)として550円(税込)を頂戴いたします。  
(平日ランチタイムはチャージはかかりません)
- ◆ 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くださいませ。
- ◆ お席での『テーブル会計』にご協力くださいませ。
- ◆ 一部のお料理は、写真と若干異なる場合がございます。予めご了承くださいませ。



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!

ダウンロード  
はこちら

