

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 Caramelized Pear and Port Wine Jelly

冷製フォワグラのフラン

～洋梨のキャラメリゼとポルトのジュレ～

480 (税込528)

Fried shrimp with kadaif

海老のカダイフ揚げ

680 (税込748)

White liver pate

白レバーのパテ

580 (税込638)



海老のカダイフ揚げ
Fried shrimp with kadaif



冷製フォワグラのフラン
～洋梨のキャラメリゼと
ポルトのジュレ～
Chilled Foie Gras Flan
with Caramelized Pear
and Port Wine Jelly

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

380 (税込418)

Colorful homemade pickled vegetables

彩り野菜の自家製ピクルス

480 (税込528)

Homemade marinade of olives and dried tomatoes

オリーブとドライトマトの自家製マリネ

480 (税込528)

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

580 (税込638)

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)

ひとり1つが
オススメ!

Skewered Pork Belly

豚バラのプロシュット

580 (税込638)

絶品!!

Grilled cream cheese with saikyo miso

クリームチーズの西京焼き

680 (税込748)



白レバーのパテ
White liver pate



フォワグラ入りお肉のテリーヌ
Meat terrine with foie gras



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

南仏野菜のラタトゥイユ

680 (税込748)

Homemade pickles with colorful vegetables

彩り野菜の自家製ピクルス

480 (税込528)

Homemade marinade of olives and sundried tomatoes

オリーブとドライトマトの自家製マリネ

480 (税込528)

Caesar Salad "ORENO" style

俺のシーザーサラダ

880 (税込968)

Mozzarella Burata (No prosciutto)

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)

(生ハムなし)

Southern French vegetable tomato sauce pasta

南仏野菜のトマトソースのパスタ

980 (税込1,078)

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。



大人のポテトサラダ
～トリュフの香り～



かに・えび・いくら
の
贅沢とろ〜り人參ムースとオマールジュレ



戻りカツオのカルパッチョ
～秋ナスとともに～



和牛のローストビーフサラダ



モッツアレラ"ブッラータ"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



エスカルゴと
キノコのフリカッセ

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 Crab, Shrimp, Salmon Roe, and Lobster Jelly
かに・えび・いくら
の
とろ〜り人參ムースとオマールジュレ

880(税込968)

New

Bonito Carpaccio with Autumn Eggplant
戻りカツオのカルパッチョ ～秋ナスとともに～

1,080(税込1,188)

Assorted Cheese platter
チーズの盛り合わせ

1,280(税込1,408)

Wagyu Roast Beef Salad with Wasabi-Flavored Gribiche Sauce
和牛のローストビーフサラダ
～わさび香るグルビッシュソース～

1,480(税込1,628)

Mozzarella "Burrata" and seasonal fruits with prosciutto
モッツアレラ"ブッラータ"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!華やかさもマシマシ!!

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)

New

Fricassée of Escargots and Mushrooms
エスカルゴとキノコのフリカッセ

1,280(税込1,408)

旬!

Crispy Pacific Saury en Croûte
サンマのサクサクパイ包み

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



マグレ鴨胸肉のロースト
〜いちじくと赤ワインソース〜



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



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

Sauteed 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)

Sauteed 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

Hunter-Style Chicken Thighs with Autumn Vegetables

鶏もも肉と秋野菜の獵師風 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 Fig and Red Wine Sauce

マグレ鴨胸肉のロースト〜いちじくと赤ワインソース〜 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)

New

Roasted Matsusaka Beef

松阪牛のロースト 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 +2,280(税込2,508)

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 2,880(税込3,168)

バルサミコとマンゴー2種のソース

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)



クレームブリュレアイス添え

魅惑のチョコレートと
フランボワーズのムース栗のモンブラン
～目の前仕上げ～とろけるくちどけブランマンジェ
～季節のフルーツを添えて～

Dessert

デザート

Crème Brûlée with Ice Cream
クレームブリュレ アイス添え

680(税込748)

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)



Enticing Chocolate and Raspberry Mousse

魅惑のチョコレートとフランボワーズのムース 780(税込858)



Chestnut Mont Blanc

栗のモンブラン ～目の前仕上げ～

1,280(税込1,408)

Melt-in-Your-Mouth Blancmange with Seasonal Fruits

とろけるくちどけブランマンジェ

1,480(税込1,628)

～季節のフルーツを添えて～

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。



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

