

おすすめメニュー

俺のフレンチ 名物！ 牛フィレ肉とフォワグラのロッシーニ



ぜひ一緒に！

3 kinds of
Freshly Baked Bread
焼きたてパン3種

480(税込528)

Rossini style - Sautéed Beef tenderloin and Foie gras with Truffle sauce

牛フィレ肉とフォワグラのロッシーニ 3,480(税込3,828)

Rossini style - Sautéed Beef tenderloin and Foie gras with Truffle sauce
- Double Size

牛フィレ肉とフォワグラのロッシーニ 6,580(税込7,238)

～MEGA KING～

2倍サイズのロッシーニ。見た目のインパクトは圧巻!!
大人数でのシェアもおすすめ♪

～“ロッシーニ”とは～

フランス革命時代の偉大なフレンチシェフ『マリー・アントナン・カレーム』氏が考案し、
美食家としてレストランオーナーの顔も持ち合わせた作曲家『ジョアキーノ・ロッシーニ』氏に

提供したのが始まりで、ロッシーニ氏が絶賛し世に広めたことから

『ロッシーニ風』と呼ばれるようになったフレンチの代表的なメイン料理。

肉厚にカットされたフィレステーキの上に、やはり厚めにカットしたフォアグラのソテー。

そして『ペリグー』と呼ばれるトリュフをふんだんに使った芳醇なソース。

付け合わせには、なめらかに仕上げたマッシュポテトを添えます。

『俺の』シリーズの圧倒的な人気No.1メニュー。

ぜひパンと一緒に、最後のソースまでお召し上がりください。

おすすめメニュー



Main Dish - メインディッシュ

Whole Roasted Lobster with Sauce Américaine

オマール海老の丸ごと1尾ロースト

～アメリカヌソース～

4,580
(税込5,038)

オマール海老が持つ甘味を最大限に引き出すため、しっとりとジューシーに焼き上げます。

爪肉、腕肉とまた違った口当たりを楽しめ、頭の中の味噌と一緒に食べると

極上のハーモニーが口の中に広がります。

Pasta - パスタ

Tomato Sauce Pasta with Blue Crab

渡り蟹のトマトソースパスタ

980
(税込1,078)

オープン以来変わることのない、

不動のパスタ1番人気メニュー。

渡り蟹の風味が染み出したトマトクリームは絶品。

ぜひ、最後のソースまで

パンと一緒に召し上がってください。

パスタのソースとご一緒にどうぞ！

3 kinds of Freshly Baked Bread

焼きたてパン3種

480(税込528)



Pizza - ピッツァ

Half & Half Pizza of Your Choice

チョイスな

ハーフ&ハーフピッツァ

1,480
(税込1,628)

好きなピッツァを2つ選んで
ハーフ&ハーフにできます！

マルゲリータ／クアトロフォルマッジ／

トリュフとポルチーニ茸のビスマルク／

トリュフのポテトクリーム／ぷりぷり海老のマリナラ／

しらす&九条ネギ／チョリソー&サラミ／

イベリコベーコン&極みオニオン

おすすめメニュー



Cold Appetizer - 冷前菜

Truffle-Scented Creamy Potato Salad

トリュフ香る なめらかポテトサラダ

680
(税込748)

多くの方々に愛され続ける前菜人気No.1メニュー。
トリュフの豊潤な香りをまとった
クリーミーでなめらかなポテトサラダを
塩味の効いたこだわりの厚切りポテトチップスに乗せて
ご堪能ください。

Small Appetizer - おつまみ

Creamy Sea Urchin Mousse
with Snow Crab, Salmon Roe & Tomato Consommé Jelly

雲丹のなめらかムース ～ズワイ蟹とイクラとトマトコンソメジュレ～ 600 (税込660)

小さなカップに入ったふわふわの雲丹のムース。
上には透明なトマトのコンソメジュレに、
さらに、こぼれんばかりのズワイ蟹とイクラを乗せた
高級食材のアンサンブル。
小さな贅沢をぜひ、お一人様1個お楽しみください。



Cold Appetizer - 冷前菜

Seared Marbled Wagyu Beef Carpaccio

霜降り和牛の炙りカルパッチョ 1,280 (税込1,408)

国産和牛の霜降りロースを炙り、
自家製のトリュフマヨネーズとマッシュルームのスライス、
ルッコラをあしらって本場イタリアのカルパッチョに。
目の前で一面に降り注ぐ削りたての柔らかな
雪降りチーズの香りとともに。

トッピングでさらに華やかに！

Sea Urchin & Caviar Topping (3g)

雲丹、キャビアトッピング (3g) 999(税込1,099)



Cold Appetizer

冷前菜

Hot!

Truffle-Scented Creamy Potato Salad

トリュフ香るなめらかポテトサラダ

680
(税込748)

Hot!

Seared Marbled Wagyu Beef Carpaccio

霜降り和牛の炙りカルパッチョ

1,280
(税込1,408)

Sea Bream Carpaccio

真鯛のカルパッチョ

1,080
(税込1,188)

ORENO Green Salad

俺のグリーンサラダ レギュラーサイズ Regular 980
(税込1,078)

ハーフサイズ Half 580
(税込638)



トリュフ香るなめらかポテトサラダ



霜降り和牛の炙りカルパッチョ

Cream Cheese Saikyo-Yaki

クリームチーズの西京焼き

780
(税込858)

Pâté de Campagne (Country-style Pâté)

田舎風パテ

880
(税込968)

Wagyu Roast Beef

黒毛和牛の冷製ローストビーフ

1,780
(税込1,958)

Foie Gras Confit

フォワグラのコンフィ

1,980
(税込2,178)

Topping お好みの料理にトッピング!

Sea Urchin & Caviar Topping (3g)

雲丹、キャビアトッピング (3g)

999
(税込1,099)

Snow Crab & Salmon Roe Topping

ズワイ蟹とイクラの贅沢トッピング

999
(税込1,099)

Small Appetizer

おつまみ

Creamy Sea Urchin Mousse

with Snow Crab, Salmon Roe & Tomato Consommé Jelly

雲丹のなめらかムース

～ズワイ蟹とイクラとトマトコンソメジュレ～

600
(税込660)

Prosciutto Misto - Assorted Cured Hams

プロシュートミスト

～ハムの盛り合わせ～

1,200
(税込1,320)

Chilled Foie Gras Flan

冷製フォワグラフラン

600
(税込660)

Assorted 3 Kinds of Cheese

チーズ3種盛り合わせ

1,500
(税込1,650)

Marinated Olives with Semi-Dried Tomatoes

オリーブとドライトマトのマリネ

400
(税込440)

3 kinds of Freshly Baked Bread

焼きたてパン3種

480(税込528)

Cream Soup of the Day

本日のポタージュスープ

500
(税込550)

French Fries with White Truffle Aroma

ポテトフライ ～白トリュフの香り～

600
(税込660)

Head-On Shrimp Wrapped in Kadaif Noodles (2 pieces)

海老のカダイフ揚げ (2本)

600
(税込660)



雲丹のなめらかムース
～ズワイ蟹とイクラとトマトコンソメジュレ～



海老のカダイフ揚げ (2本)

写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わる事がございます。

Photos are for illustrative purposes only. Garnishes, presentation, and tableware may vary depending on ingredient availability.

Hot Appetizer

温前菜



French Onion Gratin Soup

熱々! オニオングラタンスープ

680
(税込748)

ORENO Lasagna with Melting Béchamel Sauce

俺のラザニア 〜とろけるベシャメルソース〜 1,180
(税込1,298)

Shrimp & Vegetable Ajillo (Garlic Olive Oil Sauté)

エビと野菜のアヒージョ

980
(税込1,078)

3 kinds of Rice Croquettes

3種のライスコロッケ

700
(税込770)

アヒージョと一緒にいかがですか?

Freshly Baked Bread

焼きたてパン

1切れ 1 slice 120(税込132)



俺のラザニア
〜とろけるベシャメルソース〜



3種のライスコロッケ



Half & Half Pizza of Your Choice

チョイスなハーフ&ハーフ

お好きなピッツァを2種類お選びください♪

1,480
(税込1,628)

Margherita

マルゲリータ 🍅

980
(税込1,078)

Quattro Formaggi (4 Cheese Pizza)

クアトロフォルマッジ 🧀

1,080
(税込1,188)

オxxx!

Truffle, Porcini Mushroom and Egg Bismarck Style

トリュフとポルチーニ茸のビスマルク 🧀 1,280
(税込1,408)

オxxx!

Truffle Potato Cream Pizza

トリュフのポテトクリーム 🧀

1,080
(税込1,188)

Juicy Shrimp Marinara Pizza

ぷりぷり海老のマリナーラ 🍅

1,180
(税込1,298)

Whitebait & Kujo Leek Pizza

しらす&九条ネギ 🧀

1,080
(税込1,188)

Chorizo & Salami Pizza

チョリソー&サラミ 🍅🌶️

1,080
(税込1,188)

オxxx!

Iberico Bacon & Onion Pizza

イベリコベーコン&極みオニオン 🧀

1,080
(税込1,188)

Pizza

ピッツァ

※釜が1枚焼きのため、
お時間を頂く場合がございます。



チョイスなハーフ&ハーフ



トリュフとポルチーニ茸のビスマルク



クアトロフォルマッジ

写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わる事がございます。

Photos are for illustrative purposes only. Garnishes, presentation, and tableware may vary depending on ingredient availability.

Pasta & Risotto

パスタ & リゾット



Tomato Sauce Pasta with Blue Crab

渡り蟹のトマトソースパスタ

オープン以来変わらない、不動の1番人気パスタメニュー！
渡り蟹の風味が染み出したトマトソースは絶品です。

980(税込1,078)

ORENO Bolognese

俺のボロネーゼ

1,180

(税込1,298)



Truffle Carbonara

トリュフのカルボナーラ

1,280

(税込1,408)



Chef's Today's Peperoncino

本日のシェフのペペロンチーノ

1,380

(税込1,518)

Lobster Pescatora Rosso

イセエビの贅沢ペスカトーラ・ロッソ

2,580

(税込2,838)



お好みのパスタをさらに美味しく！

Snow Crab & Salmon Roe Topping

ズワイ蟹とイクラの贅沢トッピング 999(税込1,098)

パスタのソースと一緒にどうぞ！

3 kinds of Freshly Baked Bread

焼きたてパン3種

480(税込528)



Truffle Risotto

トリュフのリゾット

1,080

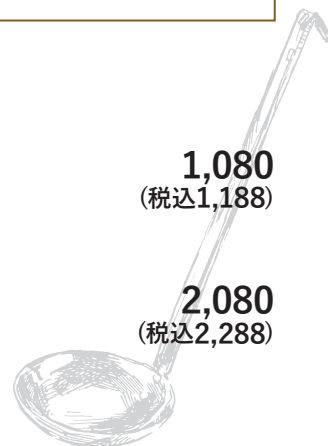
(税込1,188)

Foie Gras Risotto

フォアグラのリゾット

2,080

(税込2,288)



写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わる事がございます。

Photos are for illustrative purposes only. Garnishes, presentation, and tableware may vary depending on ingredient availability.

Main Dish

メインディッシュ

※メインディッシュのお肉料理は調理に25～45分いただきます。
お早めに御注文をお願いいたします。



Rossini style - Sautéed Beef tenderloin and Foie gras
with Truffle sauce

牛フィレ肉とフォワグラのロッシーニ 3,480
(税込3,828)

濃厚なフォアグラ、牛フィレ肉のステーキを
トリュフソースでお召し上がりください！

Rossini style - Sautéed Beef tenderloin and Foie gras
with Truffle sauce - Double Size

牛フィレ肉とフォワグラのロッシーニ 6,580
～MEGA KING～ (税込7,238)

2倍サイズのロッシーニ。見た目のインパクトは圧巻!!
大人数でのシェアもおすすめ♪

イタリアの偉大なオペラ作曲家であり、美食家の「ジョアキーノ・ロッシーニ」
が考案した逸品で、ミディアムレアに焼かれた厚切りの牛フィレ肉に、フォア
グラのソテーと、トリュフをたっぷり使った「ペリグーソース」をまとわせた
「ロッシーニ」は、俺のシリーズの原点ともいえるメインディッシュです。

美味しいソースと一緒に！

3 kinds of Freshly Baked Bread

焼きたてパン3種

480(税込528)

Pan-Seared Beef Tenderloin with Truffle Sauce

牛フィレ肉のポアレ ～トリュフのソース～ 2,480
(税込2,728)

Grilled Beef Skirt Steak & French Fries

牛ハラミのステーキフリット 1,980
(税込2,178)

Hot!

Roasted Duck with Red Wine Sauce

合鴨のロティ ～赤ワインソース～ 2,480
(税込2,728)

T-Bone Steak (500g)

Tボーンステーキ (500g) 5,780
(税込6,358)



合鴨のロティ～赤ワインソース～



オマール海老の丸ごと1尾ロースト～アメリケーヌソース～

Hot!

Whole Roasted Lobster with Sauce Américaine

オマール海老の丸ごと1尾ロースト 4,580
～アメリケーヌソース～ (税込5,038)

Chef's Fish of the Day

本日の魚料理 1,780
(税込1,958)

美味しいソースと一緒に！

3 kinds of Freshly Baked Bread

焼きたてパン3種

480(税込528)

写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わる事がございます。
Photos are for illustrative purposes only. Garnishes, presentation, and tableware may vary depending on ingredient availability.



Dessert

デザート

Next!



季節のモンブラン



バスクチーズケーキ



クレームブリュレ〜バニラアイスのせ〜

Seasonal Mont Blanc

季節のモンブラン

目の前で仕上げるライブパフォーマンス!

1,280
(税込1,408)

Assorted Seasonal Sorbets

季節のシャーベット盛り合わせ

500
(税込550)

Gateau Chocolat

ガトーショコラ

600
(税込660)

Basque Cheesecake

バスクチーズケーキ

600
(税込660)

Crème Brûlée with Vanilla Ice Cream

クレームブリュレ

〜バニラアイスのせ〜

700
(税込770)

After Drinks

食後のお飲み物

Hot Coffee

ホットコーヒー

450
(税込495)

Iced Coffee

アイスコーヒー

450
(税込495)

Cappuccino

カプチーノ

480
(税込528)

Espresso

エスプレッソ

450
(税込495)

Hot Tea

ホットティー

450
(税込495)

Iced Tea

アイ스티ー

450
(税込495)

Rose Hip Tea (Hot)

ローズヒップティー

(Hot) 450
(税込495)

Dessert Wine

デザートワイン

680
(税込748)



俺のシリーズ各店では、常に
どこかの店舗でお得なイベントを開催!

俺のアプリで確認できます!



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



写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わる事がございます。

Photos are for illustrative purposes only. Garnishes, presentation, and tableware may vary depending on ingredient availability.