



牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ



俺のハンバーグステーキ



牛ハラミ肉のロースト

VIANDE

肉料理

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～

3,580
(税込3,938)

Sauteed Beef Fillet and Foie Gras with Black Truffle Sauce

俺のハンバーグステーキ
Oreno Hamburg Steak

1,830
(税込1,976)

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
Red Wine-Braised Beef Cheek

2,630
(税込2,840)

岩中豚肩ロースの薫焼き
Straw-Grilled IWACHU Pork Shoulder Loin

2,680
(税込2,895)

牛フィレ肉のステーキ ～トリュフソース～
Beef Tenderloin Steak with Truffle Sauce

2,780
(税込3,058)

松阪牛ロース肉の霜降りステーキ
～赤ワインソース～
Matsusaka Beef Marbled Loin Steak with Red Wine Sauce

4,180
(税込4,514)

牛ハラミ肉のロースト
Roasted Skirt Steak

2,630
(税込2,840)

FRUITS DE MER

魚料理

数量
限定

オマール海老のロースト
Roasted Lobster

5,130
(税込5,540)

本日のお魚料理
Fish Dish of the Day

1,830
(税込1,976)



オマール海老の丸ごとロースト

TAPAS

おつまみ

海老のカダイフ揚げ(1本)
Crispy Kataifi Shrimp (1piece)

550
(税込594)

白レバーのパテ
Chicken Liver Pâté

730
(税込788)

クリームチーズの西京焼き
Grilled Cream Cheese with Saikyo Miso

830
(税込896)

パテ・ド・カンパーニュ
Pâté de Campagne with Foie Gras

830
(税込896)

オリーブとドライトマトの自家製マリネ
Housemade Marinated Olives & Sun-Dried Tomatoes (税込680)

フライドポテト アンチョビマヨネーズ
French Fries with Anchovy Mayonnaise

730
(税込788)

生ハムハモンセラーノ
Jamón Serrano

1,130
(税込1,220)



白レバーのパテ



クリームチーズの西京焼き



パテ・ド・カンパーニュ

※すべてのお料理はご購入の当日中に必ずお召上がりください。
※写真はすべてイメージです。
テイクアウト時はテイクアウト容器にてご提供いたします。



大人のポテトサラダ



黒毛和牛ローストビーフサラダ



特製ビーフシチュー

ENTRÉES

冷前菜・温前菜

オードブル盛り合わせ
Assorted Hors d'oeuvres

1,750
(税込1,890)

大人のポテトサラダ ～トリュフの香り～
Truffle-Scented Potato Salad

830
(税込896)

俺のシーザーサラダ
Oreno-Style Caesar Salad

1,030
(税込1,112)

黒毛和牛ローストビーフサラダ
～ワサビ香るグリビッシュソース～
Roast Beef Salad of Japanese Black Wagyu with Wasabi Gribiche

1,730
(税込1,868)

戻りカツオと焼きナスの瞬間燻製
Quick-Smoked Seared Bonito with Grilled Eggplant

1,480
(税込1,598)

チーズ盛り合わせ
Assorted Cheese

1,430
(税込1,544)

特製ビーフシチュー
House Special Beef Stew

930
(税込1,004)

サンマのパイ包み焼き ～タブナードソース～
Puff Pastry-Wrapped Pacific Saury with Tapenade Sauce (税込1,490)

テイク
アウト
限定

俺のフレンチ お1人様コース

French course menu for one person

スタンダードコース
Standard Course

4,130 (税込4,460)

前菜とパン、プチサラダ
本日の鮮魚
岩中豚のロースト
ひとくちデザート

ロッシーニコース
Rossini Course

5,130 (税込5,540)

前菜とパン、プチサラダ
本日の鮮魚
牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ
ひとくちデザート

ご注文は店頭またはお電話で承ります！

TEL.03-6264-4921

受付 時間 [平・日] 12:00～14:00 / 17:00～21:30
[土・祝] 11:30～22:00 [日・祝前日] 11:30～21:00

※写真はイメージです。

俺のデリバリー

俺のフレンチのフルコースをご自宅にお届け



俺のフレンチ 贅沢コース

お一人様 6,000円(税込)

牛ハラミのステーキをメインに
前菜からお魚料理やデザートまで
ご自宅でレストラン気分をお楽しみください。



プレミアム”俺の”定番ロッシェニコース

お一人様 9,500円(税込)

「牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ」をメインに
厳選された贅沢食材を使用した
華やかなお料理は特別な日にぴったりです。

配達対象エリア

東京都 / 神奈川県 / 埼玉県 / 千葉県

※一部エリアを除く

お料理の詳細・ご予約はこちら ≫



※ご注文1件につき、1,650円(税込)の配送・サービス料を頂戴いたします。
※お二人様分からお届けします。(配達エリアにより異なります)
※配達エリアにより最低注文金額が異なります。

お得な 店内のご利用なら!

飲み放題コースも

ございます♪

飲み放題付き!!
4名様から承ります

カジュアルプラン

俺のフレンチ人気メニューを
バランスよく楽しめる♪

〈2時間制・飲み放題付き〉

¥6,000(税込)

～前菜～

前菜の盛り合わせ

俺のシーザーサラダ

フライドポテト アンチョビマヨ

海老のカダイフ揚げ

俺のBakeyのバゲット

～メイン 肉料理～

岩中豚のロースト

～シャルキュティエールソース～

～リゾット～

黒トリュフリゾット

～デザート～

本日のデザート

スタンダードプラン

名物・ロッシェニを含めた
お得なプラン!

〈2時間制・飲み放題付き〉

¥7,000(税込)

～前菜～

前菜の盛り合わせ

俺のシーザーサラダ

フライドポテト アンチョビマヨ

海老のカダイフ揚げ

俺のBakeyのバゲット

～メイン 肉料理～

牛フィレ肉と

フォアグラのロッシェニ

トリュフソース

※メインはお1人様一皿ずつご提供

～リゾット～

黒トリュフリゾット

～デザート～

本日のデザート

※お料理は大皿でのご提供となります。(一部を除く)

※アレルギーや苦手な食材がある方、記載以外の料理のご希望などご相談ください。

飲み放題メニュー

スパークリング、白・赤ワイン、ビール、ハイボール、レモンサワー、
自家製サングリア(赤)、カシス(ソーダ/オレンジ/ウーロン)、
カンパリ(ソーダ/オレンジ/ウーロン)、レモネード、コーラ、
ジンジャエール、ウーロン茶、炭酸水

俺のフレンチ 銀座

おうちで
俺のフレンチ♪

テイクアウト できます!

TAKE OUT MENU

ご注文は店頭またはお電話で承ります!

TEL.03-6264-4921

受付
時間

[平 日] 12:00～14:00 / 17:00～21:30

[土・祝] 11:30～22:00 [日・祝前日] 11:30～21:00

※写真はイメージです。

東京都中央区銀座1-8-19
ONE GINZA 地下1階



Instagram



店舗情報 &
WEB予約

