

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
カリフラワーのフォンダン
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
ロッシーニ
〜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 consomme 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



Scallops and Octopus Carpaccio
with Summer Vegetable Gazpacho
ホタテとタコのカルパッチョ
夏野菜のガスパッチョ仕立て



Escargot and Mushrooms
in Cream Boroban
エスカルゴと
マッシュルームのクリーム煮 ポロバン

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



Chilled Foie Gras Flan with Corn Mousse and Balsamic Cream

冷製フォアグラのフランとうもろこしのムースと、バルサミコクリーム 400 (税込440)

△
お一人様1つずつがおおすすめです!

Marinated homemade olives and sundried tomatoes

自家製オリーブとドライマトのマリネ 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)



Creamy potato salad truffle flavored

ト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 cuttlefish with ceto

スルメイカのセート風サラダ 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 ravicotto sauce

鯛のカルパッチョ ~ラヴィコットソース~ 880 (税込968)



Tartar of sweet shrimp with consomme jelly, fondant of Cauliflower

甘えびのタルタル コンソメジュレ カリフラワーのフォンダン 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と、バジルのエスプーマ~ 980 (税込1,078)

Scallops and Octopus Carpaccio with Summer Vegetable Gazpacho

ホタテと活タコのカルパッチョ 夏野菜のガスパッチョ仕立て 1,280 (税込1,408)

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)

Escargot and Mushrooms in Cream Boroban

エスカルゴとマッシュルームのクリーム煮 ポロバン 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)



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～



Stew of Chicken Thigh and Olive Vinegar
骨付き鶏もも肉とオリーブの
ビネガー煮込み

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～



Braised squid and clams stuffed with saffron rice IKAMESHI style
サフランライスを詰めた
イカとアサリの煮込みIKAMESHI風



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)

Stew of Chicken Thigh and Olive Vinegar Stew

骨付き鶏もも肉とオリーブのビネガー煮込み

1,280 (税込1,408)

Stewed pork ,sausage, with Charcuterie sauce

豚バラ肉の煮込みとソーセージ

1,680 (税込1,848)

シャルキュティエールソース

Roasted Japanese Duck Breast with Pear and Porto Sauce

国産鴨むね肉のロースト 洋梨とポルト酒のソース

2,080 (税込2,288)

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

3,980 (税込4,378)

～オマール海老のフラン添え～

Today's Fish plate (ASK)

本日の鮮魚料理

1,780 (税込1,958)

Cherry Trout Mikuey with St. Germain Sauce

サクラマスのみくエイ サンジェルマンソース

1,780 (税込1,958)

Braised squid and clams stuffed with saffron rice IKAMESHI style

サフランライスを詰めたイカとアサリの煮込み

1,780 (税込1,958)

IKAMESHI風

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



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

ジュースベースで飲みやすい
ほろ酔い泡カクテル

Champagne selected by 30 "ORENO" sommeliers
原価出し!俺のシャンパン 1,480
(税込1,628)

Grapefruit & Lychee
グレープフルーツ & ライチ 780
(税込858)

CREMANT DE LOIRE BRUT
「ソムリエおすすめ!ワンランク上の俺の泡」 980
クレマン・ド・ロワール (税込1,078)

Orange Juice & Rose Syrup
オレンジ & ローズ 780
(税込858)

Sparkling Wine [White(Dry)]
俺の泡「白」(辛口) 780
(税込858)

Darjeeling Tea & Lemon Syrup
ダーズリン & レモン 780
(税込858)

Sparkling Wine [Rose(Half Dry)]
俺の泡「ロゼ」(中辛) 780
(税込858)

Guava Juice & Raspberry Syrup
グァバ & ラズベリー 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) 780
(微発泡) (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)

Shandy Gaff

シャンディガフ(ビール+ジンジャーエール)
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)

Scotch Highball (DEWAR'S)

ハイボール【スコッチ】 680(税込748)

Japanese Highball

ハイボール【ジャパニーズ】 680(税込748)

Cocktail

カクテル

White Sangria

俺のサングリア“白” 680(税込748)

Red Sangria

俺のサングリア“赤” 680(税込748)

Shochu Liguor + Ginger ale

東京サワー(焼酎+ジンジャエール) 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)

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)

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)

Campari [+Soda / +Orange Juice]

カンパリ【ソーダ】/【オレンジ】 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。

ORENO Summer cocktails (non-alcoholic)

俺の夏カクテル(ノンアルコール) 各680(税込748)

Tropicana (mango + orange + grenadine)

・トロピカーナ(マンゴー+オレンジ+グレナデン)

Saratoga Cooler (lime juice + ginger ale + lemon)

・サラトガクーラー

(ライムジュース+ジンジャーエール+レモン)

Grapefruit juice

グレープフルーツジュース 540(税込594)

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)

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~

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。

木苺 / オレンジブルー / ブルーベリー
Raspberry / OrangeBlue / BlueBerry/
グリーンアップル / パラ / ライチ
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。

◆{ Cover Charge ¥660 / Guest } ◆{ Service fee ¥0 } ◆{ At Least 1 Drink Order / Guest } ◆{ 2 Hour Limit }

▼ 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

Champagne selected by 30 "ORENO" sommeliers
原価出し!俺のシャンパン 1,480
(税込1,628)

CREMANT DE LOIRE BRUT
「ソムリエおすすめ!ワンランク上の俺の泡」 980
クレマン・ド・ロワール (税込1,078)

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)

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 }