

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。

冷製フォワグラのフラン
とうもろこしのムースと
バルサミコクリーム
Chilled Foie Gras Flan
with Corn Mousse
and Balsamic Cream

イクラたっぷり
なめらか卵
Smoothie Egg
and Salmon Roe



Tapas d'été

タパス料理

仔羊の
スパイシープロシエット
Skewered Spicy Lamb

豚肉のプロシエット
チュミチュリーソース
Pork brochettes
with sauce chimichurri



イチオシ! タパス

Tapas recommandées

ひとり1つが
オススメ!
Chilled Foie Gras Flan
with Corn Mousse and Balsamic Cream
冷製フォワグラのフラン
とうもろこしのムースと
バルサミコクリーム 400
(税込440)

ひとり1つが
オススメ!
Smoothie egg and ikura
イクラたっぷり なめらか卵 500
(税込550)

Boudin Noir Macaron
ブーダンノワールのマカロン 500
(税込550)

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)

Skewered Spicy Lamb
仔羊のスパイシープロシエット 600
(税込660)



海老のカダイフ揚げ
Fried shrimp with kadaif

温タパス

Tapas chaudes

Bite-sized minced cutlet with olives (2 pieces)
オリーブ入り一口メンチかつ(2ヶ) 400
(税込440)

French fries with anchovy mayonnaise
フライドポテト アンチョビマヨネーズ 500
(税込550)

Golden pork sausage with choucroute
黄金豚のソーセージ シュークルート添え 500
(税込550)

Pork brochettes with sauce chimichurri
豚肉のプロシエット チュミチュリーソース 600
(税込660)

ひとり1つが
オススメ!
Today's recommended soup
本日のスープ 400
(税込440)

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 ハモンセラノー 500
(税込550)

Normandy-style pâté de campagne
田舎風パテ ノルマンディー風 500
(税込550)

Smooth chicken liver mousse
なめらかレバームース 500
(税込550)

Caprese Basil espuma
カプレーゼ バジルのエスプーマ 500
(税込550)

Creamy cheese MISO flavored
クリームチーズのMISO漬け 700
(税込770)



ブーダンノワールのマカロン
Boudin Noir Macaron

なめらかレバームース
Smooth chicken liver mousse



オリーブ入り一口メンチかつ(2ヶ)
Bite-sized minced cutlet with
olives (2 pieces)



Entrées Froides

冷前菜



Creamy potato salad with truffle flavor
トリュフ香るクリーミーなポテトサラダ



Creamy potato salad with truffle flavor
トリュフ香るクリーミーなポテトサラダ

680 (税込748)

Caesar Salad "ORENO" style
俺のグリーンサラダ

780 (税込858)



Tartar of sweet shrimp with consommé 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)



Tartar of sweet shrimp with consommé 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

Carpaccio of snapper seasonal sauce
鯛のカルパッチョ~季節のソース~

880 (税込968)

Assorted Cheese platter
チーズの盛り合わせ

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

1,080 (税込1,188)



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 Gazpacho
ホタテと活タコのカルパッチョ
ガスパッチョ仕立て

1,280 (税込1,408)

Hokkaido beef tartare Fruit tomato and walnut salad
北海道産牛肉のタルタル
フルーツマトとクルミのサラダ

1,280 (税込1,408)

Caviar plate (30g)
キャビアプレート(30g)

3,800 (税込4,180)



Scallops and Octopus Carpaccio with Gazpacho
ホタテとタコのカルパッチョ
ガスパッチョ仕立て

Entrées Chaudes

温前菜



Stewed beef
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 ボロバン

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)

Duck gizzard and mushroom ajillo
鴨の砂肝とマッシュルームのアヒージョ

980 (税込1,078)

Crab gratin
カニのマカロニグラタン

980 (税込1,078)



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 ボロバン



Shrimp and seasonal vegetables Ajillo
季節の野菜と海老のアヒージョ

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)



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)





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
ピネガー煮込み

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ピネガー煮込み

1,280 (税込1,408)

Stewed pork ,sausage, with Charcuterie sauce

豚肉の煮込みとソーセージ

シャルキュティエールソース

1,680 (税込1,848)

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)

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

～オマール海老のフラン添え～

3,980 (税込4,378)

Cherry Trout Mikuey with St. Germain Sauce

サクラマスのみキュー 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

IKAMESHI風

1,780 (税込1,958)

Risotto

リゾット

Shrimp Caldoso ~Curry flavor~

オマール海老の出汁で作ったカレー風味リゾット

800 (税込880)

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 Seasonal sauce
自家製パannaコッタ 季節のソース

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!
マウンテンドクター・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 Seasonal sauce 自家製パannaコッタ 季節のソース	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! マウンテンドクター・モンブラン	1,280 (税込1,408)

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。



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

