

Tapas d'hiver

タパス料理



冷製フォワグラのフラン
栗のムース
Chilled Foie Gras Flan
with Chestnut mousse



ブーダンノワールの
マカロン
Boudin Noir
Macaron

イチオシ!タパス

Tapas recommandées

- ひとり1つが
オススメ!
- Chilled Foie Gras Flan with Chestnut mousse
冷製フォワグラのフラン 栗のムース 400 (税込440)
- 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)
- Smooth chicken liver mousse
なめらかレバームース 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)



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



海老のカダイフ揚げ
Fried shrimp
with kadaif

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 400 (税込440)
- Colorful homemade pickled vegetables
彩り野菜の自家製ピクルス 500 (税込550)
- Homemade marinade of olives and dried tomatoes
オリーブとドライマトの自家製マリネ 500 (税込550)
- 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)
- 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)
- Skewered Spicy Lamb
仔羊のスパイシーブロシエット 600 (税込660)
- 名物!!
- Creamy cheese MISO flavored
クリームチーズのMISO漬け焼き 700 (税込770)



仔羊の
スパイシーブロシエット
Skewered
Spicy Lamb

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





甘エビのタルタル
コンソメジュレ
里芋のムースと茸



ズワイ蟹とホタテとアボカドのレムラード
クスクスのサラダ



北海道産牛肉とフルーツマトの
タルタルステーキ



モzzarella“ブラータ”と
季節のフルーツ セルバチコのサラダ



海老と里芋と茸のアヒージョ



殻付きホタテ貝のパイ包み焼き



国産キノコとイベリコベーコンの
エストファード 温玉添え

Entrées Froides

冷前菜

Caesar Salad "ORENO" style

俺のシーザーサラダ

780(税込858)

オススメ

Sweet shrimp tartare, consommé jelly and mushrooms mousse

甘エビのタルタル コンソメジュレ 里芋のムースと茸

880(税込968)

Carpaccio of snapper seasonal sauce

鯛のカルパッチョ ～季節のソース～

980(税込1,078)

オススメ

Snow crab, scallop, avocado remoulad and ecouscous salad

ズワイ蟹とホタテとアボカドのレムラード

クスクスのサラダ

980(税込1,078)

Assorted Cheese platter

チーズの盛り合わせ

1,280(税込1,408)

Steak tartare with Hokkaido beef and fruit tomatoes

北海道産牛肉とフルーツマトの

タルタルステーキ

1,680(税込1,848)

Mozzarella "Burrata" and seasonal fruits selvachico salad

モzzarella“ブラータ”と季節のフルーツ

セルバチコのサラダ

1,980(税込2,178)

New

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)

Shrimp, taro potato, and mushroom ajillo

海老と里芋と茸のアヒージョ

880(税込968)

Estofade of domestic mushrooms and Iberian bacon served with warm egg

国産キノコとイベリコベーコンのエストファード 温玉添え

980(税込1,078)

旬!

Scallops in shell baked pie wrap

殻付きホタテ貝のパイ包み焼き

980(税込1,078)



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

250(税込275)



牛フィレ肉と
フォアグラのロッシーニ
〜トリュフソース〜



牛ハラミの
ステーキフリット



骨付き松阪ポークの
ロースの薫焼き(500g)



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



タスマニアサーモンのポワレ
レモングラスの香り



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) 2,980
(税込3,278)
《ビッグサイズ》牛フィレ250g&フォアグラ80g (fillet250g+foie80g) 4,480
(税込4,928)

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)

Bone-in cream-braised chicken thigh served with mixed grain butter rice
骨付き鶏もも肉のクリーム煮
雑穀米のバターライス添え 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 2,280(税込2,508)

New

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

A4 WAGYU beef sirloin steak (200g)
A4黒毛和牛のサーロインステーキ(200g) 4,900(税込5,390)

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
3,980(税込4,378)

Today's special Fresh fish dishes
本日の鮮魚料理 1,680(税込1,848)

Tasmanian salmon stir fry with lemongrass scent
タスマニアサーモンのポワレ レモングラスの香り
1,780(税込1,958)

New

Grilled snow crab and sea bream pie "Taiyaki-kun"
ズワイ蟹と鯛の"たいやきくん" 1,780(税込1,958)

旬!

Bouillabaisse with lots of seafood Papillot style
魚介たっぷりブイヤベース パピヨット仕立て 2,980(税込3,278)

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)

Shrimp Caldoso ~Curry flavor~
オマール海老の出汁を使ったカレー風味のカルドッソ
980(税込1,078)

旬!

Lamb stew with tomato served with couscous
仔羊のトマト煮込み 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
ピスタチオアイス添え



なめらかレアチーズケーキ
フランボワーズソース



栗の生絞りモンブラン



ホワイトチョコレートのドーム
イチゴのスープ仕立て

Dessert

デザート

名物	Creme brulee with pistachios クレームブリュレ ピスタチオアイス添え	780(税込858)
	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)
	Smooth rare cheesecake with raspberry sauce なめらかレアチーズケーキ フランボワーズソース	880(税込968)
旬!	Freshly squeezed chestnut Mont Blanc 栗のモンブラン ~目の前仕上げ~	1,280(税込1,408)
New	White chocolate dome with strawberry soup ホワイトチョコレートのドーム イチゴのスープ仕立て	1,480(税込1,628)

Après Manger

食後のお飲み物

Sans Alcool

ノンアルコール

Alcool

アルコール

Coffee (Iced or Hot) コーヒー (Ice or Hot)	480 (税込528)	Dessert wine デザートワイン	680 (税込748)
Decaffeinated coffee カフェインレスコーヒー	480 (税込528)	Port wine ポートワイン	680 (税込748)
Espresso エスプレッソ	480 (税込528)	Cognac コニャック	680 (税込748)
English tea (Iced or Hot) 紅茶 (Ice or Hot)	480 (税込528)	Calvados カルヴァドス	680 (税込748)
Herb tea ハーブティー	480 (税込528)	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

