

Tapas

★ タパス料理

シェフのイチオシ!タパス

Tapas recommandées

- ひとり1つが
オススメ!
- Cold foie gras flan ~Orange caramel mousse~
冷製フォワグラのフラン
~オレンジキャラメルのみース~ 400(税込440)
- ひとり1つが
オススメ!
- White liver pate
白レバーのパテ 400(税込440)
- 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)



冷製フォワグラのフラン
~オレンジキャラメルのみース~
Cold foie gras flan
~Orange caramel mousse~



白レバーのパテ
White liver pate

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 500(税込550)
- Meat terrine with foie gras
フォワグラ入りお肉のテリーヌ 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!!
- Grilled cream cheese with saikyo miso
クリームチーズの西京焼き 700(税込770)



フォワグラ入りお肉のテリーヌ
Meat terrine with foie gras



海老のカダイフ揚げ
Fried shrimp with kadaif



クリームチーズの西京焼き
Grilled cream cheese with saikyo miso

Végétarien

★ ベジタリアン

- | | |
|---|--|
| Ratatouille with southern French vegetables
南仏野菜のラタトゥイユ 680(税込748) | Caesar Salad "ORENO" style
俺のシーザーサラダ 780(税込858) |
| Homemade pickles with colorful vegetables
彩り野菜の自家製ピクルス 500(税込550) | Mozzarella Burata (No prosciutto)
モッツアレラ"ブッタータ"と季節のフルーツ 1,780(税込1,958)
(生ハムなし) |
| Homemade marinade of olives and sundried tomatoes
オリーブとドライマトの自家製マリネ 500(税込550) | Southern French vegetable tomato sauce pasta
南仏野菜のトマトソースのパスタ 980(税込1,078) |

当店に初めて
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を
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。



大人のポテトサラダ
～トリュフの香り～



甘エビ・カニ・オマールジュレと
ふわふわ人参のムース



ホタルイカと春野菜のアンショヤード
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"ブルラータ"と
季節のフルーツ 生ハム添え



新じゃがとベーコンの
エストファード 温玉添え



ミニ紋甲イカのセトワーズ(トマト煮込み)

Entrées Froides

冷前菜

オススメ

Potato salad for adults ~Truffle aroma~

大人のポテトサラダ ~トリュフの香り~

680(税込748)

Caesar Salad "ORENO" style

俺のシーザーサラダ

780(税込858)

オススメ

Sweet shrimp, crab, and omar jelly and fluffy carrot mousse

甘エビ・カニ・オマールジュレとふわふわ人参のムース

780(税込858)

Carpaccio of snapper seasonal sauce

鯛のカルパッチョ ~季節のソース~

980(税込1,078)

Hotaru squid spring vegetables enchoir yard Couscous Salad

ホタルイカと春野菜のアンショヤード

クスクスのサラダ

980(税込1,078)

オススメ

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 with prosciutto

モzzarella"ブルラータ"と季節のフルーツ

生ハム添え

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!華やかさもマシマン!!

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)

Today's Ajillo

本日のアヒージョ

880(税込968)

New potato and bacon estofade with soft-boiled egg

新じゃがとベーコンのエストファード 温玉添え

980(税込1,078)

旬!

Squid Setoise

ミニ紋甲イカのセトワーズ(トマト煮込み)

880(税込968)



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



ズワイ蟹と鯛の“たいやきくん”
～春バージョン～



魚介たっぷりパートフィロ包み
(エビ、カニ、ホタテ、etc.)

Viande

肉料理

- 名物** 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 ～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)
- Sautéed 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)
- New** Hunter-style chicken thighs
鶏もも肉の猟師風 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** Roasted Magret Duck breast with Bigarade Sauce
マグレ鴨胸肉のロースト～ヴィガラードソース～ 2,480 (税込2,728)
- 名物** 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)
- 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 Fish dishes
本日のお魚料理 1,680 (税込1,848)
- Grilled Tasmanian Salmon ~ Béarnaise Sauce ~
タスマニアサーモンのグリユ ～ベアルネーズソース～ 1,980 (税込2,178)
- 旬!** Grilled snow crab and sea bream pie "Taiyaki-kun"
ズワイ蟹と鯛の“たいやきくん”～春バージョン～ 1,880 (税込2,068)
- 名物** Filled with seafood wrapped in part filo
魚介たっぷりパートフィロ包み 1,980 (税込2,178)
(エビ、カニ、ホタテ、etc.)

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
季節のアイス添え



なめらかレアチーズケーキ



栗の生絞りモンブラン



ムースショコラ ~ピスタチオアイス添え~

Dessert

デザート

名物	Crème brûlée with seasonal ice cream クレームブリュレ 季節のアイス添え	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 なめらかレアチーズケーキ	880(税込968)
名物	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	Chocolate mousse with pistachio ice cream ムースショコラ ~ピスタチオアイス添え~	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。予めご了承願います。



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

