

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!

Fried shrimp with kadaif

海老のカダイフ揚げ

500 (税込550)

White liver pate

白レバーのパテ

619 (税込680)



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

オリーブとドライト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)

Grilled cream cheese with saikyo miso

クリームチーズの西京焼き

700 (税込770)

名物!!



白レバーのパテ
White liver pate



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)

Homemade pickles with colorful vegetables

彩り野菜の自家製ピクルス

500 (税込550)

Homemade marinade of olives and sundried tomatoes

オリーブとドライトマトの自家製マリネ

500 (税込550)

Caesar Salad "ORENO" style

俺のシーザーサラダ

780 (税込858)

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)

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



モッツアレラ"ブッラータ"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

オススメ

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)

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

New

モッツアレラ"ブッラータ"と季節のフルーツ

生ハム添え

1,980(税込2,178)

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)

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ェニ
〜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ェニ 〜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) 3,480
(税込3,828)

《ビッグサイズ》牛フィレ250g&フォアグラ80g (fillet250g+foie80g) 4,980
(税込5,478)

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

4,980(税込5,478)

オマール海老 半身追加 Add half a lobster +1,990(税込2,189)

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エ

〜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

(エビ、カニ、ホタテ、etc.)

1,980(税込2,178)

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

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ませ。



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

