

Cold Appetizer

冷前菜



Rice Bavarois with Sea Urchin and Caviar,
Served with Consommé Jelly

おすすめ

雲丹とキャビアを添えた
お米のババロア
～コンソメジュレ添え～ (税込858)

青山店に来たらコレ!お1人様1個がおすすめです!
なめらかなお米のムースに雲丹、キャビア、
コンソメジュレを乗せ、穂紫蘇の香りが広がる「宝石箱」。



Premium Fresh Fish Carpaccio
鮮魚の贅沢カルパッチョ

市場から仕入れた新鮮な魚に、
雲丹や蟹を乗せた贅沢な一皿。
イチオシの一品です。

1,980
(税込2,178)



Burrata Caprese
with Seasonal Fruits and Tomatoes

ブッラータチーズと季節のフルーツと
トマトのカプレーゼ 1,580
(税込1,738)

ブッラータチーズ丸ごと1つと
旬のフルーツをトマトと合わせました。

Aged Prosciutto

熟成生ハム

ワインのお共にぴったり!

980
(税込1,078)

Pâté de Campagne (Country-style Pâté)

田舎風厚切りパテ

肉々しいパテはお酒との相性バッチリです!

880
(税込968)

Assorted Italian Cheeses

イタリア産チーズの盛り合わせ

料理長厳選のイタリア産チーズ。

980
(税込1,078)

Whole Jar of Caviar (18g)

瓶ごとキャビア (18g)

超高級食材を瓶ごとお召し上がりになれます!

3,000
(税込3,300)

ワンスプーン (3g) 980
One Spoon (3g) (税込1,078)

おすすめ

Seasonal Vegetables with Bagna Cauda

彩り旬野菜のバーニャカウダ

数種類の新鮮野菜と自家製バーニャソースの相性抜群です。

780
(税込858)

Seasonal Vegetable Pickles

季節野菜のピクルス

旬の野菜をさっぱりおつまみにどうぞ。

480
(税込528)

Marinated Olives

オリーブのマリネ

店内で自家製マリネしたオリーブ。

480
(税込528)



ORENO Salad
with Homemade Tomato Dressing

俺んちのサラダ

～自家製トマトドレッシング～

こだわりのトマトドレッシングを使用した
フレッシュサラダです。
2～3名様でシェアしてお召し上がりください!

880(税込968)

Simple Green Salad

シンプルグリーンサラダ

お1人様にもおすすめ!
さっぱりお召し上がりいただけます。

680(税込748)



おすすめ

Marinated Atlantic Salmon

with Grilled Miso and Shiso Aioli

アトランティックサーモンのマリネ

～焼き味噌と大葉のアイオリソース～

脂ののった自家製サーモンマリネに、
焼き味噌と大葉のソースでコク深く仕上げました。

1,280(税込1,408)



Wagyu Carpaccio with Truffle Dressing

黒毛和牛のカルパッチョ仕立て

～トリュフドレッシング～

低温調理した和牛をトリュフ香る
カルパッチョに仕立てました。

1,280
(税込1,408)

写真はイメージです。仕立てやお皿等がかわることがございます。

Photos are for illustrative purposes only. Presentation and tableware may vary.

Hot Appetizer

温前菜



Geoduck Clam and Mushroom Ajillo
ミル貝とキノコのアヒージョ 880
こだわりパンとぴったりな一品。
ぜひ一緒にお召し上がりください。
(税込968)



White Wine-Steamed Mussels, Sardinian Style
ムール貝の白ワイン蒸し 1,280
～サルデーニャ風～ (税込1,408)
粒状の pasta が入ったムール貝の白ワイン蒸し。
冷えた白ワインとお召し上がりください。



おすすめ

Braised Tripe and Four-Bean Stew
トリッパと4種豆の煮込み 780
新鮮なもつを
長時間ゆっくり煮込みました。
(税込858)

Italian Pork Salsiccia Sausage

豚のサルシッチャ

お子様にもおすすめのイタリアンソーセージ!

980
(税込1,078)

French Fries with Anchovy Mayonnaise

フライドポテト ～アンチョビマヨネーズ～

アンチョビマヨネーズがやみつきです!

880
(税込968)

ORENO Bakery's Baguette (1 Slice)

俺のBakeryのバゲット (1カット) 100
(税込110)

ORENO Bakery's Focaccia (1 Slice)

俺のBakeryのフォカッチャ (1カット) 100
(税込110)

Pizza

ピッツァ



生ハムと半熟卵のビスマルク・ロッソ



ビアンケッティ エ スピナッチ

トリュフとポルチーニ茸の
ビスマルク風

おすすめ

Bismarck Rosso with Prosciutto and Soft-Boiled Egg

生ハムと半熟卵のビスマルク・ロッソ 🍅

生ハムと半熟卵がたまらないトマトピッツァ。 L size 1,680(税込1,848)

S size 1,180(税込1,298)

Margherita

マルゲリータ 🍅

ナポリピッツァの王道!

L size 1,280(税込1,408)

S size 880(税込968)

Marinara with Japanese Flying Squid

スルメイカのマリナーラ 🍅

スルメイカ、にんにく、オレガノの
トマトソースピッツァ。

L size 1,480(税込1,628)

S size 980(税込1,078)

Diavola with Spicy Chorizo

ピリ辛チョリソーのディアボラ風 🍅 🌶️

チョリソー、パプリカ、トマトソースの
ピリ辛ピッツァ。

L size 1,480(税込1,628)

S size 980(税込1,078)

おすすめ

Truffle, Porcini Mushroom and Egg Bismarck Style

トリュフとポルチーニ茸のビスマルク風 🍷

トリュフとポルチーニが半熟卵と
相性バッチリ! おすすめのピッツァです!

L size 1,680(税込1,848)

S size 1,180(税込1,298)

Quattro Formaggi "8" Style

"8" フォルマッジ 🍷

8種のチーズを使用。
はちみつと相性抜群です!

L size 1,580(税込1,738)

S size 1,180(税込1,298)

Bianchetti e Spinaci

ビアンケッティ エ スピナッチ 🍷

シラス、ほうれん草、にんにくを使用した
チーズピッツァ。お酒にぴったりです!

L size 1,580(税込1,738)

S size 1,180(税込1,298)

おすすめ

Choose Your Half & Half Pizza

選べるハーフ&ハーフ

お好みのピッツァを2種類お選びください。 L size 1,980(税込2,178)

写真はイメージです。仕立てやお皿等がかわることがございます。

Photos are for illustrative purposes only. Presentation and tableware may vary.

Pasta & Risotto パスタ & リゾット

おすすめ

Peperoncino with Sea Urchin, Bottarga, and Homemade Sun-Dried Tomatoes

雲丹とカラスミ、
自家製ドライマトのペペロンチーノ

濃厚なウニのコクと、カラスミの芳醇な香りが調和した
贅沢なペペロンチーノ。※アーモンドを使用しています

1,580(税込1,738)



濃厚チーズのカルボナーラ パッケリ

おすすめ

Blue Crab Tomato Cream Sauce
渡り蟹のトマトクリームソース

俺のイタリアン定番の人気パスタ!
濃厚なトマトクリームがやみつきです!

1,280
(税込1,408)

Paccheri Carbonara with Rich Cheese

濃厚チーズのカルボナーラ パッケリ

濃厚なソースにぴったりなパッケリを使用。
チーズとベーコン、卵との相性をお楽しみください。

1,480
(税込1,628)

Homemade Bolognese Pasta

自家製ボロネーゼ

お子様だけでなく大人の方にも人気のパスタです!

1,480
(税込1,628)

Sea Urchin Cream Pasta

至高のウニクリームパスタ

ウニの濃厚なクリームソースが贅沢な一皿です。

1,980
(税込2,178)

Chef's Recommended Pasta of the Day

本日のおすすめパスタ

おすすめメニューをご覧ください!

Please ASK

Lasagna

ラザニア

ボロネーゼ、ベジタブルソース、トマトのハーモニー。

1,280
(税込1,408)

Foie Gras Risotto with Truffle Sauce

フォアグラのリゾット 〜トリュフソース〜

フォアグラとトリュフを使用した豪華な一品。

1,680
(税込1,848)

おすすめ

Risotto with Duck Breast,
Treviso Radicchio, and Barolo Wine

鴨胸肉とトレビス、バローロのリゾット 1,680
(税込1,848)

イタリアを代表するバローロを使用したリゾット。
鴨とトレビスの相性抜群です。



鴨胸肉とトレビス、バローロのリゾット

写真はイメージです。仕立てやお皿等がかわることがございます。

Photos are for illustrative purposes only. Presentation and tableware may vary.

Main Dish

メイン料理



Veal Tenderloin ROSSINI style with Foie Gras - Truffle Sauce

仔牛フィレ肉とフォアグラのロッセーニ風

～トリュフソース～

3,280(税込3,608)

仔牛のミルクィな味わいと、
フォアグラの濃厚な味わいがたまらない一皿。
トリュフソースをたっぷりかけてご提供いたします。



Young Chicken Thigh Fricassée

若鶏もも肉のフリカッセ

1,680

(税込1,848)

Grilled Yamagata Pork, Chef's Style

山形豚のグリル ～シェフスタイル～

1,980

(税込2,178)

Beef Sirloin Tagliata - Balsamic Sauce

牛サーロインのタリアータ

～バルサミコソース～

2,280

(税込2,508)

Straw-Smoked Roasted Lamb Heart

藁で燻製した仔羊ハツのロースト

2,280

(税込2,508)



Steak Frites with Red Wine Butter

ステーキフリット ～赤ワインバター～

2,480

(税込2,728)



若鶏のフリカッセ



藁で燻製した骨付き仔羊のロースト

Seafood Dish of the Day

本日の魚介料理

Please ASK

※内容はスタッフまでお尋ねください
Please ask the staff about the Tapas.

Dessert デザート

 このマークのお料理は調理工程でアルコールを使用しています。



Mont Blanc

生絞り!モンブラン

目の前で仕上げる
ライブパフォーマンス!



1,280
(税込1,408)



Tiramisu

ティラミス

680
(税込748)



Catalana

カタラーナ

680
(税込748)



Gateau Chocolate

ガトーショコラ

680
(税込748)



Two Seasonal Gelato Flavors

季節の2種ジェラート

580
(税込638)



Basque Cheesecake

バスク風チーズケーキ

680
(税込748)

After Drinks 食後のお飲み物

 このマークのドリンクはお酒です。

Botrytised Wine

貴腐ワイン

水分の抜けたブドウから作られる甘口ワイン

800(税込880)

Grappa

グラッパ

ブドウで造るイタリアのブランデー

800(税込880)

Calvados

カルヴァドス

リンゴで造るフランスのブランデー

800(税込880)

Coffee [HOT / ICED]

コーヒー (ホット/アイス)

480(税込528)

Espresso

エスプレッソ

シングル Single 480(税込528)

ダブル Double 800(税込880)

Black Tea [HOT / ICED]

紅茶 (ホット/アイス)

480(税込528)

Herbal tea [HOT] (Chamomile & Lemongrass)

ハーブティー "スリーピータイム" 480(税込528)

カモミール,レモングラスのブレンド [カフェインレス]

当店からのご案内 Information

- ◆アミューズ代としてお一人様あたり¥660(税込)を頂戴しております。
A cover charge of ¥660 per person will be added for the amuse-bouche.
- ◆お席での『テーブル会計』にご協力くださいませ。
Please cooperate with 'table accounting' at your table.
- ◆お席は2時間制です。お待ちのお客様の為に協力お願いいたします。
Seats are available for 2 hours.
Please cooperate for the sake of waiting customers.

- ◆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。
Please feel free to ask our staff if you have any allergies.
- ◆お一人様につきお飲み物1杯、お食事1品以上のご注文をお願いしております。
Please order at least one drink and one food per person.

写真はイメージです。仕立てやお皿等がかわることがございます。

Photos are for illustrative purposes only. Presentation and tableware may vary.