

# Special Course

スペシャルコース

4,980円(税込)



Today's Appetizer and Salad  
本日の前菜とサラダ

Fish of the Day  
本日の魚料理

※+1,500円(税込)で「オマール海老のヴァプール」に変更できます。  
For an additional ¥1,500, you may substitute with the Steamed Lobster

Bread  
パン

Beef Fillet Poêlé  
牛フィレ肉のポアレ

※+1,000円(税込)で「牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ」に変更できます。  
For an additional ¥1,000, you may substitute with the Rossini Style  
[Beef Tenderloin & Foie Gras with Black Truffle Sauce]

Today's Dessert Trio  
本日のデザート3種盛り

After-dinner Coffee or Black Tea (Hot or Iced)  
食後のコーヒー or 紅茶  
(ホット or アイス)

Image for illustrative purposes only.  
※写真はイメージです。

コースをご注文いただくと

**+2,000円(税込)で飲み放題**  
を追加できます

For an additional ¥2,000 (including tax), you may add an "all-you-can-drink" option to your course order.

グラスワイン(泡(白・赤)・白ワイン・赤ワイン)、  
ハイボール、オペレーター、キティ、  
ノンアル泡、ジンジャーエール、ウーロン茶  
Glass Wine (Sparkling, White, Red), Highball, Operator, Kitty,  
Non-alcoholic Sparkling Wine, Ginger Ale, Oolong Tea

**+500円(税込)でグレードアップ** Upgrade for an additional ¥500

生ビール、グラスワイン(泡ロゼ)、レモンサワー、カリモチョ、モスコミュール、ウォッカトニック、  
カシスソーダ、カシスウーロン、カンパリスオーダ、カンパリグレープフルーツ、  
赤ぶどうジュース、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、アップルジュース、コーラ

Draught beer, Glass Rose Sparkling wine, Lemon Sour, Calimucho, Moscow Mule, Vodka Tonic, Cassis Soda, Cassis Oolong,  
Campari Soda, Campari Grapefruit, Red Grape Juice, Orange Juice, Grapefruit Juice, Apple Juice, Cola

# Cold Appetizer

## 冷前菜



お一人ひとつのご注文がおすすめです!  
One order per person is recommended.

Sea Urchin Mousse  
生ウニといくらを使った  
贅沢ムース 980  
(税込1,078)



Bouquet Salad  
彩り野菜のブーケサラダ 680  
(1~2名様) (税込748)



Creamy Truffle Potato Salad  
俺のなめらかポテトサラダ  
780(税込858)

Mixed Nuts "ORENO" Styles  
俺のミックスナッツ 480  
(税込528)

Seasonal Vegetable Pickles  
季節野菜のピクルス 480  
(税込528)

White Liver Mousse  
白レバームース 680  
(税込748)

Thick-Cut Pâté de Campagne  
田舎風パテ 780  
(税込858)

Caesar salad "ORENO" Styles  
俺のシーザーサラダ(2~3名様) 880  
(税込968)

Jambon Cru  
生ハム 980  
(税込1,078)

Chilled Bagna Cauda  
冷製バーニャカウダ 1,100  
(税込1,210)

Salmon Marinade with a Hint of Smoke  
サーモンマリネ 軽い燻製の香り 1,280  
(税込1,408)



Grilled Cream Cheese with Saikyo Miso  
クリームチーズの西京焼き  
680(税込748)

Burrata Caprese  
ブッラータチーズのカプレーゼ 1,280  
(税込1,408)

Sakura Sea Bream Carpaccio  
桜鯛のカルパッチョ 1,380  
(税込1,518)

Roast Beef - Japanese Black Wagyu Sirloin  
黒毛和牛サーロインのローストビーフ 1,980  
(税込2,178)



冷製バーニャカウダ



ブッラータチーズのカプレーゼ



黒毛和牛サーロインのローストビーフ

写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わる事がございます。  
Photos are for illustrative purposes only. Garnishes, presentation, and tableware may vary depending on ingredient availability.

# Hot Appetizer

## 温前菜



お一人ひとつのご注文がおすすめです!  
One order per person is recommended.

Baked French Onion Soup **480**  
オニオングラタンスープ (税込528)



French Fries with Your Choice of dip  
選べるソースのポテトフライ **680**  
※下記より1つお選びください。(税込748)

- Please Choice one
- ① アンチョビマヨ (Anchovy mayonnaise)
  - ② チーズソース (Cheese sauce)
  - ③ BBQソース (BBQ sauce)
  - ④ ハニーマスタードソース (Honey mustard sauce)

Additional dip  
■ ソースの追加 +100(税込110)



Fried shrimp with kadaif **780**  
海老のカダイフ揚げ (2本) (税込858)

### ぜひ一緒に!

Focaccia (2cut)  
フォカッチャ(2個) **400**  
(税込440)

Baguette (3cut)  
バゲット(3個) **350**  
(税込385)



Shrimp & Seasonal Vegetable Ajillo  
エビと季節野菜の  
アヒージョ **880**  
(税込968)



Margherita  
マルゲリータ 🍅

Quattro Formaggi (4 cheese pizza)  
クワトロフォルマッジ 🧀

Capricciosa  
カプリチオーザ

Truffle and Soft Boiled Egg Bismarck Style  
トリュフと半熟卵のビスマルク 🧀

Prosciutto and Arugula Salad Pizza  
生ハムとルッコラのサラダピッツァ

Half & Half (Please Select 2 types of Pizza)  
ハーフ&ハーフ お好きな2種類のピザを選べる! **1,780**  
(税込1,958)

# Pizza

## ピッツァ

※釜が1枚焼きのため、  
お時間を頂く場合がございます。

オマケ!



トリュフと半熟卵のビスマルク



マルゲリータ

写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わる場合がございます。  
Photos are for illustrative purposes only. Garnishes, presentation, and tableware may vary depending on ingredient availability.

# Pasta & Risotto

## パスタ & リゾット



オススメ!



Tomato Sauce Pasta with Blue Crab  
渡り蟹のトマトソースパスタ

1,280  
(税込1,408)

Pasta with Sakura Shrimp and Bamboo Shoots  
桜エビと筍のパスタ

1,580  
(税込1,738)

Risotto with Clams and Broad Beans  
アサリとそら豆のリゾット

1,580  
(税込1,738)

Extra Cheesy Lasagna  
チーズたっぷりラザニア

780  
(税込858)



桜エビと筍のパスタ



アサリとそら豆のリゾット



チーズたっぷりラザニア

Black Truffle Risotto  
黒トリュフのリゾット

1,380  
(税込1,518)

Foie gras topping  
■フォアグラトッピング + 1,100(税込1,210)

オススメ!



黒トリュフのリゾット  
～フォアグラトッピング～

写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わる事がございます。

Photos are for illustrative purposes only. Garnishes, presentation, and tableware may vary depending on ingredient availability.

俺のシリーズ各店では、常に  
どこかの店舗でお得なイベントを開催!

俺のアプリで確認できます!



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



# Main Dish

## メインディッシュ

※メインディッシュのお肉料理は調理に25～45分いただきます。  
お早めに御注文をお願いいたします。



Rossini style - Sauteed Beef tenderloin and Foie gras with Truffle sauce

牛フィレ肉ステーキとフォアグラのロッシェニ風  
～トリュフソース～

3,480

(税込3,828)

濃厚なフォアグラ、牛フィレ肉のステーキをトリュフソースでお召し上がりください

イタリアの偉大なオペラ作曲家であり、美食家の「ジョアキーノ・ロッシェニ」が考案した逸品で、ミディアムレアに焼かれた厚切りの牛フィレ肉に、フォアグラのソテーと、トリュフをたっぷり使った「ペリグーソース」をまとうせた「ロッシェニ」は、俺のシリーズの原点ともいえるメインディッシュです。ソースが本当に美味しいので、ぜひパンをつけて残ったソースまでお楽しみくださいませ!

Combo Plate A (Half Rossini + Herb Chicken)

コンビプレート①

～ハーフロッシェニ+ハーブ鶏～

3,480

(税込3,828)

Combo Plate B (Half Rossini + Spare Ribs)

コンビプレート②

～ハーフロッシェニ+スペアリブ～

3,480

(税込3,828)



コンビプレート①



コンビプレート②

Roasted Duck, Apicius Style

鴨のロースト アピシウス風

2,480

(税込2,728)

Fish Dish of the Day

本日の鮮魚料理

1,980

(税込2,178)

Beef Fillet Poêlé

牛フィレ肉のポアレ

2,680

(税込2,948)

Steamed Lobster (Homard Vapeur)

オマール海老のヴァプール

4,000

(税込4,400)

Japanese Black Wagyu Beef Sirloin Steak

黒毛和牛のサーロインステーキ

3,280

(税込3,608)



Roasted Itoshima Pork with Sea Lettuce Sauce

糸島豚のロースト 青さ海苔のソース

2,280(税込2,508)



Tagliata (Sliced Beef Steak)

タリアータ ～牛肉の薄切りステーキ～

1,980(税込2,178)

写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わる事がございます。

Photos are for illustrative purposes only. Garnishes, presentation, and tableware may vary depending on ingredient availability.



# Desert

## デザート

Crème Brûlée

クレームブリュレ

お一人ひとつのご注文がおすすめです!  
One order per person is recommended.

580

(税込638)

Citrus Terrine

柑橘のテリーヌ

880

(税込968)

Ice Cream Trio

アイス3種盛り

580

(税込638)

Strawberries Three Ways with Cassata

苺の3種の仕立てとカッサータ

980

(税込1,078)

*オマケ!*

Mascarpone-Scented Tiramisu

マスカルポーネ香るティラミス

780

(税込858)

Fig Butter

いちじくバター

300

(税込330)



クリームブリュレ



マスカルポーネ香るティラミス



柑橘のテリーヌ



アイス3種盛り

# After Drinks

## 食後のお飲み物

Coffee [ HOT / ICED ]

コーヒー(ホット/アイス)

350

(税込385)

Sweet Dessert Wine

甘口貴腐ワイン ソーテルヌ

900

(税込990)

Iced Tea (Original Blend)

アイスティー(オリジナルブレンド)

350

(税込385)

Calvados Apple Brandy

カルヴァドス

1,100

(税込1,210)

Black Tea (Earl Grey / Darjeeling / Fruit Rooibos Tea)

紅茶

350

(アールグレイ / ダージリン / フルーツルイボスティー) (税込385)

COGNAC FRAPIN VSOP

コニャック フラパン VSOP

1,200

(税込1,320)

### 当店からのご案内 Information

◆お席は原則2時間制となっております。  
Please note that dining time is generally limited to 2 hours.

◆平日ディナータイム及び土・日・祝日は、お1人様につき550円(税込)の  
テーブルチャージ代を頂戴しております。  
A table charge of ¥550 (tax included) per person applies during  
weekday dinner hours, weekends, and public holidays.

◆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。  
If you have any food allergies, please don't hesitate to inform our staff.

◆お席での『テーブル会計』にご協力くださいませ。  
Kindly settle your bill at the table when you are finished dining.

◆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。  
Please be aware that some dishes may differ slightly  
from the photos shown.

写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わる事がございます。  
Photos are for illustrative purposes only. Garnishes, presentation, and tableware may vary depending on ingredient availability.