Small Appetizer
おつまみ

Raw Oyster from Carefully Selected Region (1piece)
産地厳選 生牡蠣（1個） 680（税込748）

Homemade Foie Gras and White Liver Mousse
フォアグラと白レバーのムース 880（税込968）

Marinated Olives Provence-Style
プロバンス風オリーブマリネ 580（税込638）

Freshly Sliced Prosciutto
切りたて生ハム 880（税込968）

Belgian Potato Fries with Anchovy Mayonnaise
フライドポテト アンチョビマヨネーズ 680（税込748）

Assorted 5 kinds of Cheese Platter
チーズの盛り合わせ（5種） 1,680（税込1,848）



産地厳選 生牡蠣（1個）
Raw Oyster from Carefully Selected Region(1piece)


フォアグラと白レバーのムース
Homemade Foie Gras and White Liver Mousse


フライドポテト アンチョビマヨネーズ
Belgian Potato Fries with Anchovy Mayonnaise


切りたて生ハム
Freshly Sliced Prosciutto


チーズの盛り合わせ(5種)
Assorted 5 kinds of Cheese Platter

Hot Appetizer
温前菜



Onion Gratin Soup
熱々! オニオングラタンスープ 780（税込858）



Prawn and Vegetable Ajillo
海老と野菜のアヒージョ 880（税込968）

ぜひご一緒に!

ORENO Bakery's Bread (2cut)
俺のBakeryの食パン～香～（2個） +400（税込440）

Baguette (2cut)
バゲット（2個） +300（税込330）

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.

Cold Appetizer
冷前菜



Grilled Cream Cheese with Saikyo Miso
クリームチーズの西京焼き 780（税込858）



Silky Sea Urchin Mousse with Snow Crab, Salmon Roe & Tomato Consommé Jelly
ウニのなめらかムース
～ズワイ蟹・いくら・トマトコンソメジュレ～ 680（税込748）



Deluxe Fresh Fish Carpaccio
鮮魚の贅沢カルパッチョ 1,980（税込2,178）



Burrata Cheese & Fresh Tomato Caprese
ブラータチーズとフレッシュトマトのカプレーゼ仕立て 1,800（税込1,980）



Roast Kuroge Wagyu Beef Salad
黒毛和牛ローストビーフサラダ 1,480（税込1,628）

ORENO Caesar Salad
俺のシーザーサラダ レギュラーサイズ Regular 980（税込1,078）
ハーフサイズ Half 680（税込748）

Pate de Campagne
パテドカンパーニュ 880（税込968）

Whole can Caviar (50g)
瓶ごとキャビアプレート(50g) 12,000（税込13,200）

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税込¥500を頂戴しております。
A cover charge of ¥500 per person will be added for the amuse-bouche.

◆お一人様につきお飲物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.

◆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.

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.

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。



チョイスなハーフ&ハーフ
Selectable Half & Half



トリュフとポルチーニ茸のビスマルク
Truffle,Porcini Mushroom
with Soft Boiled Egg


ハラペーニョと生ハムのミンチ
Jalapeno and Minced Prosciutto


生ハムとルッコラ
Prosciutto & Arugula


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

Selectable Half & Half (Choose your own 2 Pizzas)
チョイスなハーフ&ハーフ 1,780 (税込1,958)
下記のピザよりお好きなピザを二種類お選び下さい♪

Truffle,Porcini Mushroom with Soft Boiled Egg Bismarck style
トリュフとポルチーニ茸のビスマルク
THE俺イタピッツア!トリュフ、ポルチーニ茸、半熟卵で完璧です!
病みつき間違いなし! 1,580 (税込1,738)

Marinara with Fresh Tomatoes
フレッシュトマトのマリナーラ 1,280 (税込1,408)

Margerita
マルゲリータ 1,280 (税込1,408)

Jalapeno and Minced Prosciutto
ハラペーニョと生ハムのミンチ 1,580 (税込1,738)

Prosciutto & Arugula
生ハムとルッコラ 1,580 (税込1,738)

Quattro Formaggi (4 cheese pizza)
クアトロフォルマッジ 1,580 (税込1,738)

Risotto
リゾット

Foie Gras and Truffle Risotto
フォアグラとトリュフのリゾット 1,980 (税込2,178)

Cheese Risotto
チーズのリゾット 1,280 (税込1,408)

Porcini & Cheese Risotto
ポルチーニ茸のチーズリゾット 1,680 (税込1,848)

リゾット大盛り Large serving of Risotto ＋500(税込550)


フォアグラとトリュフのリゾット
Foie Gras and Truffle Risotto


チーズのリゾット
Cheese Risotto



ポルチーニ茸のチーズリゾット
Porcini & Cheese Risotto

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.

Pasta
パスタ

Plenty Crab Pasta
贅沢蟹パスタ 1,780（税込1,958）

Today's Pasta
本日のパスタ 1,280（税込1,408）

Tomato Cream Sauce Spaghetti with Blue Crab
渡り蟹のトマトクリームソース 1,280（税込1,408）

Bolognese
俺のボロネーゼ（タリアテッレ） 1,580（税込1,738）

Rich Sea Urchin Cream Spaghetti
濃厚なウニのクリームスパゲティ 1,700（税込1,870）

Lobster Pescatore
オマール海老のペスカトーレ 2,980（税込3,278）

オススメ!


贅沢蟹パスタ
Plenty Crab Pasta


濃厚なウニのクリームスパゲティ
Rich Sea Urchin Cream Spaghetti


俺のボロネーゼ
Bolognese


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


オマール海老のペスカトーレ
Lobster Pescatore

Seafood Dishes
魚料理

オススメ!


活けオマール海老のロースト
Roasted Live Lobster

Roasted Live Lobster
活けオマール海老のロースト 7,800（税込8,580）

Fish of the Day
本日の魚料理 2,500（税込2,750）

ぜひご一緒に!

ORENO Bakery's Bread (2cut)
俺のBakeryの食パン～香～（2個） ＋400（税込440）

Baguette (2cut)
バゲット（2個） ＋300（税込330）

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.

Main Dish
肉料理

※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。



Beef Tenderloin ROSSINI style
with Sauteed Foie Gras and Truffle Sauce

牛フィレ肉のステーキと フォアグラのロッシーニ風
～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!

追加	Add Foie Gras フォアグラ	+1,500 (税込1,650)
ご一緒に!	ORENO Bakery's Bread 俺のベーカリーの食パン	+400 (税込440)

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・ロッシーニ」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」をまとわせた「ロッシーニ」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!

Beef Skirt Steak with Chopped Wasabi Sauce
牛ハラミ肉のステーキ
～刻みわさびソース～
2,300 (税込2,530)

Beef Tenderloin Steak with Truffle Sauce
牛フィレ肉のステーキ
～トリュフソース～
2,980 (税込3,278)

Roasted Duck with Red Wine Sauce
鴨胸肉のロースト ～赤ワインソース～
2,600 (税込2,860)

Roasted Lamb with Sauce Jus d'Agneau
仔羊のロースト ～ソースジュダニョー～
2,800 (税込3,080)



Grilled Wagyu Sirloin with Chopped Wasabi Sauce
和牛サーロインのグリル
～刻みわさびソース～
5,800 (税込6,380)


牛ハラミ肉のステーキ ～刻みわさびソース～
Beef Skirt Steak with Chopped Wasabi Sauce


鴨胸肉のロースト ～赤ワインソース～
Roasted Duck with Red Wine Sauce


仔羊のロースト ～ソースジュダニョー～
Roasted Lamb with Sauce Jus d'Agneau

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.

ぜひ
ご一緒に!

ORENO Bakery's Bread (2cut)
俺のBakeryの食パン～香～(2個) +400 (税込440)

Baguette (2cut)
バゲット(2個) +300 (税込330)

Dessert
デザート



Rich Custard Pudding with a Hint of Rum
ラム酒香る濃厚プリン 580 (税込638)

Assorted Seasonal Ice Cream and Sorbet
季節のアイス・シャーベット盛り合わせ 680 (税込748)

ORENO Tiramisu
俺のティラミス 680 (税込748)

Gateau Chocolat
ガトーショコラ 880 (税込968)


俺のティラミス
Tiramisu


ガトーショコラ
Gateu Chocolat

Coffee & Tea
食後のお飲み物

Coffee [Hot / Iced]
コーヒー (ホット/アイス) 580 (税込638)

Espresso [Single / Double]
エスプレッソ (シングル/ダブル) Single 580 (税込638) | Double 800 (税込880)

Black Tea [HOT / ICED]
紅茶 (ホット/アイス) 580 (税込638)

Chamomil Tea [HOT]
カモミールティー 580 (税込638)

Rooibos Tea [HOT]
ルイボスティー 580 (税込638)

Yuzu Tea [HOT]
柚子茶 (ホット) 580 (税込638)

Cafe Latte [HOT / ICED]
カフェラテ (ホット/アイス) 780 (税込858)

Dessert Wine
食後のお飲み物

Pourriture Noble
水分の抜けたブドウから作られる甘口ワイン
貴腐ワイン 800 (税込880)

Vinho do Porto
ポルトガルで造られる甘口酒精強化ワイン
ポートワイン 800 (税込880)

Grappa
ブドウで造るイタリアのブランデー
グラッパ 800 (税込880)

Calvados
リンゴで造るフランスのブランデー
カルヴァドス 980 (税込1,078)

Cognac
フランスを代表するブドウで造るフランスのブランデー
コニャック 1,980 (税込2,178)

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



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.