

Appetizer

前菜



Lobster Jelly and Seasonal Vegetable Mousse Cocktail

オマール海老のジュレと季節野菜のムースのカクテル 880
季節の野菜と濃厚なオマール海老のジュレを合わせました (税込968)

Thick-Cut Country-Style Pâté

厚切り!田舎風パテ 700
王道パテ・ド・カンパーニュを厚切りで!! (税込770)

Rich Liver Mousse

濃厚レバームース 580
(税込638)



オマール海老のジュレと
季節野菜のムースのカクテル



濃厚レバームース

Baked Oyster Gratin

牡蠣のグラタン 1ピース 1piece 680
牡蠣料理の王道! (税込748)

Squid in Black Ink Stew

イカの墨煮 780
ヴェネツィアの定番、お口元が黒くなるのもご愛嬌 (税込858)

White Asparagus and Dried Shrimp Gratin
with Soft-Poached Egg ~Bismarck Style~

**ホワイトアスパラと干しエビ
温泉卵のグラティネ~ビスマルク風~ 880**
(税込968)

Ajillo of Prawns, Mushrooms and Broccoli

海老ときのこと、ブロッコリーのアヒージョ 880
(税込968)



Small Appetizer

おつまみ

Marinated Trio of Olives with Semi-Dried Tomatoes
3種のオリーブとセミドライトマトのマリネ 380
(税込418)

Marinated White Beans with Tuna and Tomatoes
白インゲン豆とツナ、トマトのマリネ 480
(税込528)

Truffle-Infused Mixed Nuts
トリュフミックスナッツ 480
俺のシリーズのオリジナルトリュフスパイスをご賞味ください (税込528)

French Fries with Anchovy Mayo
フライドポテト アンチョビマヨネーズ 580
(税込638)

Prosciutto
生ハム 880
(税込968)

Assorted Cheese Platter
チーズ盛り合わせ 980
食べ頃のチーズをご用意。内容は仕入れ状況で変わります (税込1,078)



Carpaccio of Fresh Fish Direct from Kochi Port

高知県漁港からの直送鮮魚のカルパッチョ 1,180
シェフ出身の高知県の宿毛からの直送!
新鮮度の高いお魚をご用意 (税込1,298)

Caesar salad "ORENO" Styles

俺のシーザーサラダ L (3~4名様) Regular 800
ボリュームな3~4名様向きと
2~3名様向きの2サイズです (税込880)
M (2~3名様) Half 700
(税込770)

Simple Green Salad

シンプルグリーンサラダ 550
バルサミコ酢のドレッシングを使用したシンプルなサラダ (税込605)



牡蠣のグラタン



イカの墨煮

ホワイトアスパラと干しエビ
温泉卵のグラティネ
~ビスマルク風~



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



イタリア・ナポリから輸入された最高級のCAPUTO社の小麦粉“サッコロツソ”を使用したピザ生地で作った、直径28cmのピッツァ!

※釜が1枚焼きの為、お時間を頂く場合がございます。

オズ!



Half & Half Pizza of Your Choice
チョイスなハーフ&ハーフ
お好きなピザを二種類お選び下さい♪

1,800(税込1,980)



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 🧀
THE俺イタピッツァ! 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!

1,600(税込1,760)

Margherita

マルゲリータ 🍅

ナポリピッツァの王道。
トマト、バジル、モッツァレラチーズ

990
(税込1,089)

オズ!

Salsiccia Arugula

自家製サルシッチャとルッコラ 🧀

自家製ソーセージとルッコラのピッツァ

1,180
(税込1,298)

Marinara with whitebait Garlic, oregano and basil (No cheese)

釜揚げシラスのマリナーラ 🍅

ピッツァの元祖。
チーズ不使用、しらす、にんにく、オレガノ、バジル

1,280
(税込1,408)

Diavola (Spicy salami, chili pepper and basil)

ディアボラ 🍅🌶️🌶️

ナポリサラミ、唐辛子、モッツァレラチーズ

1,400
(税込1,540)



Quattro Formaggi (4 cheese pizza)

クアトロフォルマッジ 🧀

4種類のチーズの濃厚ピッツァ!
お好みでハチミツをかけてお召し上がり下さい。

1,600(税込1,760)

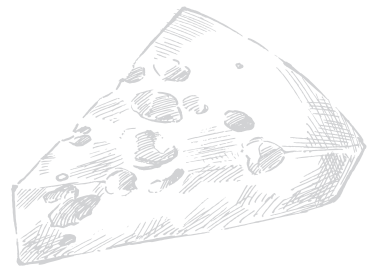


写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わる場合がございます。

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



Spaghetti with Tomato Cream Sauce & Blue Crab
ワタリガニのトマトクリームソース スパゲッティ

「俺のイタリアン」創業時からの看板メニュー!

1,580(税込1,738)



Cheese meat sauce gratin with spaghetti ~VULCANO~
チーズボロネーズ ~ヴォルカーノ~

超濃厚なチーズグラタンスパゲッティ

1,580(税込1,738)

Amatriciana Pasta with Iberico Bacon

イベリコベーコンのアマトリチャーナ

濃厚なイベリコ豚のベーコン、玉ねぎ、唐辛子を使った、
伝統的なイタリア風トマトソースパスタです。

990
(税込1,089)

Homemade Salsiccia (Sausage) Spaghetti Bianca

自家製サルシッチャ(ソーセージ)の
スパゲッティビアンカ

キッチンスタッフ蟹澤こだわりのサルシッチャを
スパゲッティに!

1,180
(税込1,298)

Linguine Pasta with Boiled Whitebait Genoa style

釜揚げしらすのジェノバ風リングイネ

自家製のフレッシュバジルのソースに
鮎魚醬で味付けしたしらす、細めの平打ちのパスタで!

1,280
(税込1,408)

Gorgonzola Cream Penne

ゴルゴンゾーラチーズのクリーム ペンネ

ゴルゴンゾーラチーズのコクと生クリームのみろやかさ、
クルミの食感が相まってチーズ好きにはたまらない一皿

1,580
(税込1,738)



Cheese risotto with porcini mushrooms
ポルチーニ茸のチーズリゾット

イタリアを代表するキノコ ポルチーニ茸がたっぷり入ったリゾットです

1,580(税込1,738)

Clam & Seasonal Vegetable Risotto

ハマグリと季節野菜のリゾット

ハマグリの出汁が染み込んだリゾットと季節野菜を
お楽しみください

1,380
(税込1,518)

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 - Sautéed Beef tenderloin and Foie gras
with Truffle sauce

牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ風

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

3,800(税込4,180)

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「ベリゲーソース」をまとわせた「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!



牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース



高知県漁港からの直送 本日の鮮魚料理



Roasted Duck Breast with Bigarade Sauce(Bitter Orange Sauce)

鴨胸肉のロースト ビガラードソース ～ビターのオレンジソース～

王道「鴨のオレンジソース」クラシックスタイル!
キャラメルとビネガーでビターに大人のソースに仕上げました

2,200(税込2,420)

数量限定!

ORENO Hamburg Steak with Soy-Based Sauce

俺のハンバーグ ステーキ醤油 1,800
皆んな大好きなハンバーグを豪快に300gでご提供! (税込1,980)

トッピングチーズ Cheese Topping +200(税込220)

Beef Tenderloin Steak with Red Wine Sauce

牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース 2,600
フランス王道のクラシックな赤ワインソース (税込2,860)

オズ!!

Chef's Daily Fresh Fish Special
高知県漁港からの直送 本日の鮮魚料理

高知県からの直送の新鮮なお魚料理。
内容はスタッフにお尋ねください。 1,800
(税込1,980)



Canadian Pork Shoulder Confit with Green Mustard Sauce

カナダ産豚肩ロースのコンフィ グリーンマスタードソース

豚肩ロースをマリネして低温の脂で10時間以上
ゆっくり火をいれ、表面をカリッと焼き上げました。
エストラゴンとバジルの入ったグリーンマスタードソースどうぞ!

1,980(税込2,178)

LINE公式アカウント 友達追加は
こちらから!

友達追加特典 なみなみスパークリング
またはハイボール1杯プレゼント!



Follow us

インスタで新メニューや

お得情報を随時配信中!

当店のアカウントはこちら▶▶▶▶

orenoyakitori
_kamata



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



Today's Gelato (2 Flavors)

本日のジェラート2種

日替わりで内容が変わりますので
スタッフにお問い合わせ下さい

580
(税込638)

Rich Chocolate Gateau with Vanilla Ice Cream

濃厚ガトーショコラ バニラアイス添え 680
(税込748)

しっとり焼き上げたガトーショコラに
ジェラート添えがたまらない

Tilamisu

俺のティラミス

ミラノの2つ星★★の名店のレシピを再現

680
(税込748)

Freshly Squeezed Mont Blanc

生搾り!!モンブラン

目の前で仕上げるライブパフォーマンス!

1,400
(税込1,540)



After Drinks

食後のお飲み物

Hot Coffee

ホットコーヒー 480
(税込528)

Hot Tea

ホットティー 480
(税込528)

Dessert Wine

デザートワイン 700
(税込770)

Iced Coffee

アイスコーヒー 480
(税込528)

Iced Tea

アイ스티ー 480
(税込528)

Grappa

グラッパ 800~
(税込880~)



Espresso

エスプレッソ 480
(税込528)

※ドリンクはデザートとセットの場合、100円引き

当店からのご案内 Information

◆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.

◆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.

◆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.

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.