

Beef!

BEEF CHARCOAL GRILL PLATTER

BEEF炭火Grill盛り合わせ

牛ハラミ・牛タン・牛リブロース

SKIRT STEAK, TONGUE, RIBEYE

500G：7,980（税込 8,778）

300G：5,980（税込 6,578）

迷ったらこれ!!

肉盛り合わせ



Mix!

MIXED GRILL PLATTER

ミックスGrill盛り合わせ

牛ハラミ・豚肩ロース・鶏のガランティーヌ

BEEF SKIRT, PORK SHOULDER, CHICKEN GALANTINE

300G：3,280（税込 3,608）

俺のフレンチGRILL&WINEからのご案内
Oreno French Grill & Wine - Important Information

◆お一人様あたり、アミューズ&テーブルチャージ料¥550（税込）を頂戴しております。
A cover charge of ¥550 (tax included) per person includes a small appetizer.

◆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。
Please inform 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。
We kindly ask for your cooperation in settling the bill at your table at the end of your meal.

◆1ドリンク制です。お一人様につきお飲物1杯以上のご注文をお願いしております。
A one-drink policy is in place. Each guest is requested to order at least one drink.

◆お席は2時間制です。お待ちのお客様の為にもご協力お願いいたします。
The seating time is limited to 2 hours.
We appreciate your cooperation in ensuring that our waiting guests can be seated promptly.

◆ 一部のお料理は、写真と若干異なる場合がございます。
The actual dishes may differ slightly from their photos.

GRILL 炭火



厳選した牛タンを厚切りし、グリルしました。
特製ネギダレでお召し上がりください。

THICK-CUT
BEEF TONGUE (100G)
厚切り牛タン（100g） 1,980
（税込 2,178）



柔らかい赤身と適度なサシが入ったバランスの良い肉質。
あっさりしていながらも旨味をしっかり感じられます。

U.S. BEEF HARAMI
(SKIRT STEAK) (150G)
US産牛ハラミ（150g） 2,480
（税込 2,728）



LAMB T-BONE
WITH SALSA CHECCA (250G)
仔羊Tボーン ケッカソース（250g）
生後1年未満の仔羊肉。
骨付きロースとヒレ、2つの部位をご提供。 2,980（税込 3,278）



BONE-IN EZO VENISON L-BONE
WITH TRUFFLE BUTTER (300G)
蝦夷鹿骨付きLボーン トリュフバター（300g） 3,480
（税込 3,828）
フレッシュな赤身と脂身の絶妙なバランスの骨付きロース。
適度な脂がのった美味しさを存分にお楽しみください。

GRILL 炭火



リブロースはサーロインと並んで牛肉の二大高級部位。
肉質は柔らかく、口溶けが良いのが特徴です。

JAPANESE BEEF RIBEYE (150G)
国産牛リブロース (150g) 2,680 (税込 2,948)



ステーキの王様。
非常に柔らかく、とろける食感が最大の特徴です。

JAPANESE BEEF SIRLOIN (150G)
国産牛サーロイン (150g) 2,980 (税込 3,278)



TODAY'S GRILLED
JAPANESE BLACK WAGYU
本日の黒毛和牛グリル
¥ASK
※内容はスタッフまでお尋ねください
Please ask the staff about the Tapas.

BONE-IN
MATSUSAKA PORK LOIN (220G)
骨付き松阪豚ロース (220g)
1,980 (税込2,178)



SPECIAL HAMBURGER STEAK
WITH CHEESE SAUCE (250G)
特製ハンバーグ チーズソース (250g) 1,780 (税込 1,958)

COLD APPETIZERS 冷前菜



A5-RANK JAPANESE BLACK WAGYU BEEF WITH SEA URCHIN (UNI)
A5ランク黒毛和牛のうにく ～いくら・コンソメジュレ～ (1 PIECE／1個) **900** (税込 990)



SMOKED SALMON PARFAIT WITH SALMON ROE AND CAVIAR
スモークサーモンのパルフェ イクラとキャビア **1,380** (税込 1,518)



TRUFFLE-SCENTED ESPUMA POTATO SALAD
トリュフ香るエスプーマのポテトサラダ **680** (税込 748)

A5-RANK JAPANESE BLACK WAGYU BEEF SUSHI (2 PIECES)
A5ランク黒毛和牛の肉寿司（2貫） **980** (税込 1,078)

ASSORTED PICKLES
ピクルス盛合せ **580** (税込 638)

TIN OF CAVIAR (30G) WITH BLINIS
缶ごとキャビア（30g）ブリニ添え **7,000** (税込 7,700)



White mushroom and arugula salad
- topped with dried mullet roe
ホワイトマッシュルームとルッコラサラダ
～カラスミがけ～

WHITE MUSHROOM AND ARUGULA SALAD
- TOPPED WITH DRIED MULLET ROE
長谷川農園直送 ホワイトマッシュルームとルッコラサラダ ～カラスミがけ～ 1,780（税込1,958）

CAESAR SALAD WITH THICK-CUT BACON,
SERVED WITH SOFT-BOILED EGG
厚切りベーコンのシーザーサラダ ～温玉のせ～ 880（税込968）



FOIE GRAS AND WHITE LIVER MOUSSE
フォアグラと白レバームース 980（税込1,078）



FRESH OYSTERS
WITH RED WINE VINEGAR SAUCE
生牡蠣の赤ワインビネガーソース（1PIECE／1個）720（税込792）



ASSORTED PROVENÇAL OLIVES AND CHEESES
プロバンス風オリーブとチーズ盛り合わせ 1,480（税込1,628）



FRESH FISH CARPACCIO
WITH SALMON ROE,
SERVED WITH PARSLEY SAUCE
鮮魚のカルパッチョ いくら添え パセリソース 1,980（税込2,178）



LOW-TEMPERATURE COOKED JAPANESE
BEEF LIVER WITH LEEK AND
EGG YOLK SAUCE
国産牛レバーの低温調理 葱卵黄ソース 1,680（税込1,848）



GRILLED VEGGIES
WITH WARM GARLIC-ANCHOVY DIP
季節野菜のグリル バーニャカウダ風 1,280（税込1,408）

HOT APPETIZERS 温前菜



GRILLED JUMBO MUSHROOMS WITH CHEESE
長谷川農園直送
ジャンボマッシュルームのチーズ焼き
1,480
（税込 1,628）

SHRIMP AND MUSHROOM AJILLO
海老とマッシュルームのアヒージョ 880
（税込 968）

SHRIMP MACARONI GRATIN
エビマカロニグラタン 1,100
（税込 1,210）

バゲットと一緒に食べたい!
EAT WITH BAGUETTES!



LAYERED MILLE-FEUILLE OF FOIE GRAS, GRILLED EEL, AND EGGPLANT
フォアグラ・うなぎ・茄子のミルフィーユ仕立て
2,480
（税込 2,728）



ORENO BAKERY'S BAGUETTE (2 SLICES)
俺のBakeryバゲット（2カット） 300
（税込 330）



JUMBO CUTLETS SKEWER WITH SHAUWESSEN SAUSAGE AND CHEESE
シャウエッセンとチーズのジャンボ串カツ 880
（税込 968）

BRAISED BEEF TENDON
特製牛すじ煮込み 980
（税込 1,078）

SQUID, MUSHROOMS AND TOMATOES IN SQUID INK SAUCE
イカとマッシュルーム、トマトのイカ墨仕立て 780
（税込 858）

FRENCH FRIES WITH ANCHOVY MAYO & KETCHUP
フライドポテト アンチョビマヨネーズとケチャップ添え 650
（税込 715）

MAIN DISHES

BY 俺のフレンチ



BEEF TENDERLOIN AND FOIE GRAS ROSSINI
WITH TRUFFLE SAUCE

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ
～トリュフソース～ **3,980**
（税込 4,378）

FRESH FISH POÊLÉ FROM TOYOSU MARKET
WITH THE CHEF'S SPECIAL SAUCE OF THE DAY

豊洲直送 鮮魚のポアレ
～その日のシェフのソースで～ **2,480**
（税込 2,728）

BRAISED KUROGE WAGYU IN RED WINE,
BAKED IN PASTRY

黒毛和牛の赤ワイン煮込み
パイ包み焼き **2,980**
（税込 3,278）

RARE-COOKED JAPANESE BEEF SIRLOIN CUTLET WITH MUSHROOM SAUCE

国産牛サーロインのレアカツ ～マッシュルームソース～ **2,280**
（税込 2,508）

WHOLE GRILLED LIVE LOBSTER WITH CLARIFIED BUTTER AND AIOLI SAUCE

活オマール海老 一尾丸ごとグリル
～澄ましバターとアイオリソース～ **6,800**
（税込 7,480）



Rare-Cooked Japanese Beef Sirloin Cutlet with Mushroom Sauce
国産牛サーロインのレアカツ ～マッシュルームソース～



Whole Grilled Live Lobster with Clarified Butter and Aioli Sauce
活オマール海老 一尾丸ごとグリル ～澄ましバターとアイオリソース～



ORENO STYLE BOLOGNESE
俺のボロネーゼ 1,780
（税込 1,958）



TOMATO CREAM PASTA WITH BLUE CRAB
渡り蟹のトマトクリームパスタ 1,480
（税込 1,628）

FINISHING DISHES 仕上げ



Truffle and Foie Gras Risotto
トリュフとフォアグラのリゾット

PARMESAN CHEESE RISOTTO
パルメザンチーズのリゾット 1,380
（税込 1,518）

TRUFFLE AND FOIE GRAS RISOTTO
トリュフとフォアグラのリゾット 1,980
（税込 2,178）

EEL RISOTTO
鰻のリゾット 2,980
（税込 3,278）

GRILLED RICE BALL WITH TRUFFLE AND CHEESE, SERVED WITH SOY-MARINATED EGG YOLK (1 PIECE)
トリュフとチーズの焼きおにぎり ～卵黄醤油漬け～（1個） 580
（税込 638）

パスタ・リゾット 大盛り ＋￥550（税込） Large Portion of Pasta or Risotto +¥550 (tax included)



Parmesan Cheese Risotto
パルメザンチーズのリゾット



Eel Risotto
鰻のリゾット



Grilled Rice Ball with Truffle and Cheese, Served with Soy-Marinated Egg Yolk (1 Piece)
トリュフとチーズの焼きおにぎり ～卵黄醤油漬け～（1個）

DESSERTS 甘味



TABLESIDE MONT BLANC
(FRESHLY PIPED FOR YOU)
目の前仕上げのモンブラン 880 (税込 968)

TODAY'S ICE CREAM TRIO
本日のアイス3種盛り合わせ 680 (税込 748)

CRÈME BRÛLÉE WITH VANILLA ICE CREAM
クレームブリュレ ～バニラアイスのせ～ 680 (税込 748)

ORENO STYLE TIRAMISU WITH SEASONAL FRUITS
俺のティラミス ～季節のフルーツ添え～ 680 (税込 748)







AFTER MEAL DRINKS 飲み物

COFFEE
コーヒー (HOT・ICE) 480 (税込 528)

CAFÉ AU LAIT
カフェオレ (HOT・ICE) 580 (税込 638)

ESPRESSO
エスプレッソ SINGLE 480 (税込 528)
DOUBLE 680 (税込 748)

BLACK TEA
紅茶 ダージリン ザ ファーストフラッシュ 480 (税込 528)
(HOT・ICE)

ELDER FLOWER CHAMOMILE TEA
エルダーフラワー&カモミール 480 (税込 528)

ROSE HIP TEA
ローズヒップティー 480 (税込 528)

BOTRYTIZED DESSERT WINE
貴腐ワイン 780 (税込 858)
水分の抜けたブドウから作られる甘口ワイン

GRAPPA
グラッパ 780 (税込 858)
ブドウで造るイタリアのブランデー

CALVADOS
カルヴァドス 780 (税込 858)
リンゴで造るフランスのブランデー

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

