



**Beef!**

**BEEF CHARCOAL GRILL PLATTER  
BEEF炭火Grill盛り合わせ**

牛ハラミ・牛タン・牛リブローズ  
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・鶏のガランティヌ

BEEF SKIRT, PORK SHOULDER,  
CHICKEN GALANTINE

300G: **2,980** (税込 3,278)



**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み物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、ご協力をお願いいたします。  
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。  
あっさりしているながらも旨味をしっかりと感じられます。

**U.S. BEEF HARAMI  
(SKIRT STEAK) (150G)**

**US産牛ハラミ (150g) 2,280**  
(税込 2,508)



**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 2,580  
(150g) (税込 2,838)



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 2,980  
(150g) (税込 3,278)



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 (200G)

特製ハンバーグ 1,680  
チーズソース (200g) (税込 1,848)



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.

# COLD APPETIZERS

冷前菜



A5-RANKED JAPANESE BLACK WAGYU WITH  
SEA URCHIN (UNI)

A5ランク黒毛和牛のうにく (1 PIECE/1個) 880  
~いくら・コンソメジュレ~ (税込 968)



SMOKED SALMON PARFAIT WITH SALMON ROE AND CAVIAR

スモークサーモンのパルフェ 1,280  
イクラとキャビア (税込 1,408)



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 WAGYU BEEF SUSHI  
(2 PIECES)

A5黒毛和牛の  
肉寿司 (2貫) 880  
(税込 968)

ROAST KUROGE WAGYU BEEF SALAD  
黒毛和牛のローストビーフサラダ

1,780  
(税込 1,958)

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)

ASSORTED PICKLES  
ピクルス盛合せ

580  
(税込 638)



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～ **780**  
(税込858)



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スース  
(1PIECE/1個) **680**  
(税込748)



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 SEA URCHIN AND CAVIAR,  
SERVED WITH PARSLEY SAUCE  
鮮魚のカルパッチョ  
いくらとキャビア添え  
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 980  
(税込 1,078)

## 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  
780  
(税込 858)

BRAISED BEEF TENDON

特製牛すじ煮込み 980  
(税込 1,078)

BROCCOLI WITH PARMIGIANO CHEESE

ブロッコリーの  
パルミジャーノチーズかけ (税込 858) 780

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 600  
(税込 660)

# 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～ 2,280  
(税込 2,508)



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～ 1,980  
(税込 2,178)

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 6,800  
～澄ましバターとアイオリソース～ (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

TODAY'S PASTA  
本日のパスタ

ASK

PARMESAN CHEESE RISOTTO  
パルメザンチーズのリゾット

1,280  
(税込 1,408)

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)

BLACK TEA

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

BOTRYTIZED DESSERT WINE

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

CAFÉ AU LAIT

カフェオレ (HOT・ICE) 580  
(税込 638)

ELDER FLOWER CHAMOMILE TEA

エルダーフラワー 480  
& カモミール (税込 528)

GRAPPA

グラッパ 780  
ブドウで造るイタリアのブランデー (税込 858)

ESPRESSO

エスプレッソ **SINGLE** 480  
(税込 528)

ROSE HIP TEA

ローズヒップティー 480  
(税込 528)

CALVADOS

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

**DOUBLE** 680  
(税込 748)

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

