



※写真はイメージです。

*Orders can be made from one person. *お一人様からご注文可能です

カジュアルコース
(スタンダード飲み放題付き)
4,500円(税込)



Oreno-Style Caesar Salad
俺のシーザーサラダ

French Fries with Anchovy Mayonnaise
ポテトフライ
〜アンチョビマヨネーズ〜

Crispy Kataifi Shrimps
海老のカダイフ揚げ

Tomato Cream Penne with Blue Crab
渡り蟹のトマトクリームペンネ

Roasted Pork Shoulder Loin
with Charcuterie Sauce
豚肩ロース肉のロースト
シャルキュトリーソース

Dessert of the Day
本日のデザート

デラックスコース
(スタンダード飲み放題付き)
7,500円(税込)



Seasonal Vegetable Fondant
季節野菜のフォンダン

Fresh Fish Carpaccio
鮮魚のカルパッチョ

Pâté de Campagne
田舎風パテ

Shrimp and Vegetable Ajillo
エビと野菜のアヒージョ

Housemade Bread
自家製パン

Tomato Cream Penne with Blue Crab
渡り蟹のトマトクリームペンネ

Beef Tenderloin Steak with Truffle Sauce
牛ヒレ肉のステーキ
トリュフソース

Dessert of the Day
本日のデザート

プレミアムコース
(スタンダード飲み放題付き)
9,500円(税込)



Seasonal Vegetable Fondant
季節野菜のフォンダン

Fresh Fish Carpaccio
鮮魚のカルパッチョ

Pâté de Campagne
田舎風パテ

Fish Dish of the Day
本日の魚介料理

Tomato Cream Penne with Blue Crab
渡り蟹のトマトクリームペンネ

Beef Fillet Rossini with Foie Gras
牛フィレ肉とフォワグラの
ロッシェーニ

Dessert of the Day
本日のデザート

スタンダード飲み放題

【ご希望の方は 生ビール1杯+500円(税込)でご提供します!】

スパークリングワイン(白)、ワイン(赤・白)、
ハイボール、サングリア、
サワー(レモン、グレープフルーツ、巨峰、柚子)
ウーロン茶、他ソフトドリンク10種類(別途ご案内します)

贅沢飲み放題

※ご利用人数分
変更となります

スタンダードに+1,000円(税込)で下記ドリンクを追加!

生ビール、スパークリングワイン(ロゼ/甘口マスカット)、
レモンハイボールキティー、キール、オペレーター、ミモザ、
スプリッツァー、カシスカクテル各種、
ピーチカクテル各種、カンパリカクテル各種

Tapas | タパス



Prosciutto (Jamón Serrano)

生ハム ハモンセラノー

880(税込968)



Ratatouille (150g)

ラタトゥイユ

480(税込528)



Conger Eel Escabeche

ハモのエスカベッシュ

450(税込495)



Crispy Kataifi Shrimps (1pcs)

海老のカダイフ揚げ (1本)

400(税込440)

Chicken Liver Pâté

白レバーパテ

480(税込528)

Marinated Olives

オリーブマリネ

480(税込528)

French Fries with (Anchovy Mayonnaise or Ketchup)

フライドポテト

アンチョビマヨネーズ or ケチャップ添え

680(税込748)



RECOMMEND

Oreno Potato Salad

ふわふわ
俺のポテトサラダ

780(税込858)



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



… おすすめ料理です!
Highly Recommended Dishes!

俺のフレンチ神楽坂からのご案内

Oreno French KAGURAZAKA - Important Information

- ◆平日は16時以降、土日祝は終日お通し代としてお一人様につき500円(税込)を頂戴しております。
A cover charge of ¥500 (tax included) per person applies after 4:00 PM on weekdays, and all day on weekends and public holidays.
- ◆平日ディナー・土日祝16時以降はフンドリンク制となります。
お一人様につき、お飲み物一品以上のご注文をお願いいたします。
During weekday dinner hours and after 4:00 PM on weekends and public holidays, a one-drink minimum order per person is required.

- ◆お席は2時間制です。お会計時はお席での「テーブル会計」にご協力くださいませ。
Seating is limited to 2 hours. Please kindly settle your bill at your table.
- ◆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 feel free to inform our staff.
- ◆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.

Cold Appetizers

冷前菜



RECOMMEND

Fresh Fish Carpaccio

鮮魚のカルパッチョ

980(税込1,078)

Hokkaido Beef Tartare

北海道産牛肉のタルタル

1,280(税込1,408)



A Jar of Caviar Plate

贅沢!!

キャビア丸ごと

1瓶プレート

3,980(税込4,378)



Caviar & Seafood Tartare with Rémoulade Sauce

キャビア・魚介のタルタル

1,120

レムラードソース

(税込1,232)

冷前菜と相性抜群!
華やかさもマシマシ!!

Caviar Topping (3g)

キャビアトッピング (3g)

480(税込528)



Pâté de Campagne

田舎風パテ

780

(税込858)



Seasonal Vegetable Fondant with Sea urchin,
Prawn, Scallop and Lobster Consommé Jelly

雲丹、海老、帆立、オマールの

コンソメジュレと

580

季節野菜のフォンダン

(税込638)



Grilled Cream Cheese with Saikyo Miso

クリームチーズの西京焼き

680

(税込748)



Wagyu Roast Beef Carpaccio

黒毛和牛ローストビーフ

1,780

カルパッチョ仕立て

(税込1,958)



Assortment of 3 Cheeses

チーズ3種盛り合わせ

1,080

(税込1,188)



Oreno-Style Caesar Salad

俺のシーザーサラダ

980

(税込1,078)

《ハーフサイズ》 Half Size

680

(税込748)

Hot Appetizers | 温前菜




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



Red Shrimp Gratin
赤エビグラタン
1,580(税込1,738)



Shrimp & Vegetable Ajillo
エビと野菜のアヒージョ 880
(税込968)



Foie Gras Gratin
with Black Truffle Sauce
フォアグラグラタン
〜黒トリュフソース〜
2,580(税込2,845)



Skillet Omelette
スキレットオムレツ 900
(税込990)

Risotto | リゾット



Foie Gras Risotto
フォワグラリゾット 2,480
(税込2,728)



Tomato Cream Risotto with Blue Crab
渡り蟹のトマトクリームリゾット 1,380
(税込1,518)



Porcini Mushroom Risotto
ポルチー二茸のリゾット 1,680
(税込1,848)



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



… おすすめ料理です!
Highly Recommended Dishes!



RECOMMEND

Beef Fillet Rossini with Foie Gras

牛フィレとフォワグラの
ロッシーニ
〜黒トリュフソース〜

3,480
(税込3,828)

King-Size Rossini

キングサイズロッシーニ

6,760
(税込7,436)



RECOMMEND

1 lb Sirloin Steak

牛サーロインの
1ポンドステーキ

5,890
(税込6,479)

好きなお料理に追加して
さらに贅沢な逸品に!
Foie Gras Topping
トッピングフォアグラ
1,380(税込1,518)

Main Dishes | メイン

Beef Tenderloin Steak with Truffle Sauce

牛ヒレ肉のステーキ
トリュフソース

2,680
(税込2,948)

Ayu Confit with Dried Tapenade

アユのコンフィ
ドライタプナードを添えて

1,380
(税込1,518)

Beef Skirt Steak Frites

牛ハラミのステーキフリット

2,480
(税込2,728)

Roasted Hokkaido Venison ~ Today's Style ~

エゾシカのロースト
〜今日のスタイルで〜

2,180
(税込2,398)

Abalone & Rice Eggplant Composition
with Sea-Scented White Wine Sauce

アワビと米ナスのコンポジション
磯香る白ワインソース

1,980
(税込2,178)

Homemade Hamburger Steak

自家製ハンバーグステーキ

1,580
(税込1,738)



RECOMMEND

Ayu Confit with Dried Tapenade
アユのコンフィドライタプナードを添えて



Roasted Hokkaido Venison
〜Today's Style〜
エゾシカのロースト〜今日のスタイルで〜



ORENO Hamburg Steak
俺のハンバーグ



Abalone & Rice Eggplant Composition
with Sea-Scented White Wine Sauce
アワビと米ナスのコンポジション
磯香る白ワインソース



Beef Skirt Steak Frites
牛ハラミのステーキフリット

RECOMMEND

Whole Lobster Thermidor

オマール海老の
一尾丸ごとグラタン
(テルミドール)

4,980
(税込5,478)

Add a Half Lobster

半身追加 +2,380
(税込2,618)



RECOMMEND

... おすすめ料理です!
Highly Recommended Dishes!

Desserts | 甘味

Velvety Homemade Pudding
自家製!なめらかプリン

480
(税込528)

Canelé
神楽坂特製 カヌレ

480
(税込528)

Assortment of Seasonal Ice Cream & Sorbet

季節のアイスと
シャーベット盛り合わせ

580
(税込638)

Crème Brûlée
クレームブリュレ

680
(税込748)

Rich Chocolate Gateau
濃厚ガトーショコラ

780
(税込858)



Freshly Pressed Chestnut Mont Blanc

栗の生絞りモンブラン

1,280
(税込1,408)



Puding
プリン



Crème Brûlée
クレームブリュレ



Rich Chocolate Gateau
濃厚ガトーショコラ

Après Manger | 食後のお飲み物

Coffee (Hot / Iced)
コーヒー (Hot / Iced)

480
(税込528)

Tea (Hot / Iced)
紅茶 (Hot / Iced)

480
(税込528)

Herb Tea (Chamomile / Rooibos / Lemongrass)
ハーブティー
(カモミール / ルイボス / レモングラス) (税込528)

Sauternes
貴腐ワイン (ソーテルヌ)

800
(税込880)

Calvados
カルヴァドス

800
(税込880)

Grappa
グラッパ

800
(税込880)



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



… おすすめ料理です!
Highly Recommended Dishes!