



Chef's Selection of
5 kinds of French Tapas
おまかせフレンチタパス
5種盛り合わせ
1,980(税込2,178)

RECOMMEND



Sea Urchin, Salmon Roe & Snow Crab
with Cauliflower Mousse (1 piece)
ウニ・いくら・ズワイガニ
カリフラワーのムース(1個) 580
(税込638)

Tapas | タパス



Marinated Olives (3 kinds)
3種のオリーブマリネ 380
(税込418)



Grilled Cream Cheese with Saikyo Miso
クリームチーズの西京焼き 480
(税込528)



White Liver & Foie Gras Pâté
白レバーフォアグラのパテ 480
(税込528)



Truffle-Flavored Mixed Nuts
トリュフ香るミックスナッツ 380
(税込418)



RECOMMEND
Creamy Truffle Potato Salad
トリュフ香る
なめらかポテトサラダ 380
(税込418)



Pickled Seasonal Vegetables
彩野菜のピクルス 380
(税込418)

Today's Tapas

本日のタパス 280(税込308)

※内容はスタッフまでお尋ねください
Please ask the staff about the Tapas.

RECOMMEND

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



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

俺のフレンチ渋谷からのご案内 Oreno French SHIBUYA - Important Information

- ◆テーブル席ご利用のお客様はアミューズとお席料合わせ、お一人様 550円頂戴いたします。
A cover charge of ¥550 per person, which includes an amuse-bouche and table fee, will be applied for table seating.
- ◆テーブル席ご利用のお客様は 1ドリンク、1フード制です お一人様に付き、お食事とお飲み物を一品以上のご注文をお願いしております。
For guests seated at tables, a minimum order of one drink and one food item per person is required.

- ◆店舗状況により2時間までのお席利用をお願いいたします。
Please note that seating may be limited to 2 hours depending on the restaurant's occupancy.
- ◆「俺のBakery」で焼き上げたパンをご提供いたします。(おかわりOK!)
Bread from ORENO Bakery is served. (Free refills!)
- ◆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



Today's Fresh Fish Carpaccio

本日の鮮魚のカルパッチョ 1,380
(税込1,518)



Hokkaido Beef Tartare

北海道産 牛肉のタルタル
980(税込1,078)

Country-Style Pork Pâté
パテ・ド・カンパーニュ

680
(税込748)

Burrata Cheese with Seasonal Fruits

ブルラータチーズと
季節のフルーツの前菜 1,480
(税込1,628)



ORENO Caesar Salad
俺のシーザーサラダ

880
(税込968)



Foie Gras Confit
フォアグラのコンフィ

1,980
(税込2,178)



French Raw Ham from Savoie
フランス・サヴォア産 生ハム 980
(税込1,078)



Burrata Cheese with Seasonal Fruits
ブルラータチーズと季節のフルーツの前菜



French Raw Ham from Savoie
フランス・サヴォア産 生ハム



Country-Style Pork Pâté
パテ・ド・カンパーニュ



… 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!

Hot Appetizers | 温前菜



Graftin Oysters in Shell (1 piece)
殻付き牡蠣グラタン (1個)
680(税込748)



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



Shrimp in Garlic Olive Oil (Ajillo)
海老のアヒージョ
780(税込858)



ORENO French fries, anchovy mayonnaise
俺のフライドポテト
アンチョビマヨネーズ
480
(税込528)



Lamb Minced Cutlet with Basil Sauce
仔羊のメンチカツ
~バジルのソース~
580
(税込638)

Pasta & Risotto

パスタ&リゾット



Bottarga & Garlic Oil Pasta (Peperoncino Style)
フォワグラと黒トリュフのリゾット
1,680(税込1,848)

Bottarga & Garlic Oil Pasta (Peperoncino Style)
黒トリュフのリゾット 980(税込1,078)



Luxurious Crab Pasta
- Tomato Cream Sauce
贅沢!カニパスタ
トマトクリームソース
1,680(税込1,848)



Creamy Sea Urchin Pasta
ウニのクリーム パスタ 1,680(税込1,848)

Today's Pasta
本日のパスタ 1,680(税込1,848)

※内容はスタッフまでお尋ねください
Please ask the staff about the Tapas.



... 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!



*The photograph shows "Rossini Style"
 ※写真は「牛フィレとフォアグラのロッシーニ」

Rossini Style: Beef Tenderloin & Foie Gras
 with Black Truffle Sauce

牛フィレとフォアグラのロッシーニ
 ~黒トリュフソース~ 3,480
 (税込3,828)

Pan-Seared Beef Tenderloin
 牛フィレ肉のポアレ 2,480
 (税込2,728)

Main Dishes | メイン



Crispy Fried White Fish Wrapped in Kataifi
 with White Wine Mushroom Sauce (2 pieces)

鮮魚のカダイフ包み揚げ
 ~マッシュルームの白ワインソース~ (2本)

1,200 (税込1,320)



Classic French Sole with
 Tomato & White Wine Sauce (2 pieces)

フレンチの王道!
 舌平目のデュグレレ風 (2個)

1,580 (税込1,738)



Roasted lobster

オマール海老のロースト

4,980 (税込5,478)



Beef Skirt Steak
 牛ハラミのステーキ

1,880 (税込2,068)



Roasted Duck Breast - Peppercorn Sauce

マグレ鴨胸肉のロースト
 ~ポワブラードソース~

1,680 (税込1,848)



Sautéed IWACHU Pork - Provençal Style

岩中豚のソテー

~プロヴァンス風~ 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!

Desserts | デザート



ORENO's Signature Dessert: Freshly Squeezed Mont Blanc
俺の名物! 生搾りモンブラン 1,380(税込1,518)



Rich Rum-Infused Custard Pudding
ラム酒香る大人の濃厚プリン 600(税込660)



Chocolate Cake with 4-Berry Sauce
ガトーショコラ ~4種のベリーソース~ 600(税込660)



Brulee Cheesecake
ブリュレチーズケーキ 600(税込660)



Ice Cream Trio
アイス・シャーベット
(バニラ・カシス・他本日のアイス2種)
300(税込330)

Digestif | 食後の飲み物

Freshly ground coffee brewed in a French press

フレンチプレスで抽出する
"挽きたてコーヒー" 780(税込858)

Coffee (Hot or Iced)
コーヒー (ホット or アイス) 500(税込550)

Black Tea (Hot or Iced)
紅茶 (ホット or アイス) 500(税込550)

Herbal Tea (Chamomile)
ハーブティー (カモミール) 680(税込748)

Cuervo 1800 Añejo (Tequila Shot)
クエルボ1800アネホ
(テキーラのショット) 1,200(税込1,320)

Calvados Pomme d'Yves (Apple Brandy)
カルヴァドス・ポム・ド・イヴ
(リンゴの蒸留酒) 1,200(税込1,320)

Marc (Grape Brandy)
マール (ブドウの蒸留酒) 1,200(税込1,320)

... 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!