

当日利用もできます!!

# 赤レンガコース

1名様から承ります / Orders can be made from 1 person

※写真はイメージです。

全7品

## 人気メニュー厳選コース

¥5,000(税込) 飲み放題 +2,000

### 前菜

オマール海老のジュレと  
魚介を乗せた野菜のムース

・  
生ハムサラダ

### 温菜

本日の温菜

### パスタ

カニたっぷり♪  
トマトクリームパスタ

### メイン

牛肉とフォアグラのステーキ ロッシーニ風  
※部位はカイノミを使用

### デザート

ティラミス  
～赤レンガスタイル～

### カフェ

コーヒー or 紅茶

※飲み放題は90分ラストオーダー、お席は2時間制となります。  
※10名様以上でご利用の場合は大皿盛りでのご提供となります。

+2,000円(税込)で **飲み放題**をお付けできます!

**対象ドリンク50種類以上!!**

スパークリングワイン、ハウスワイン(赤/白)、生ビール、ハイボール、レモンサワー  
カクテル各種 (カシス・カンパリ・ウォッカ・ジン・ラム)  
ウーロン茶、コーラ、ジンジャーエール、オレンジジュース、パインジュース …And more!!

# Cold Appetizer 冷前菜



**おすすめ** Vegetable Mousse Topped with Lobster Jelly and Seafood

オマール海老のジュレと  
魚介を乗せた  
野菜のムース **780**  
(税込858)



Burrata Cheese and Tomato Espuma Caprese

ブッラータチーズと  
トマトエスプーマの  
カプレーゼ **900**  
(税込990)



**TAKE OUT** Freshly Sliced Prosciutto  
切りたて生ハム

レギュラー Regular **900**(税込990)  
ハーフ Half **550**(税込605)



**おすすめ** Seared Carpaccio of Wagyu Sirloin

黒毛和牛サーロインの  
極上炙りカルパッチョ **2,580**  
豪華絢爛♪ウニとイクラの共演!! (税込2,838)

**TAKE OUT** Marinated Olives and Semi-Dry Tomatoes  
オリーブとセミドライトマトのマリネ

**550**  
(税込605)

**TAKE OUT** Homemade Pickles  
自家製ピクルス

**650**  
(税込715)

**TAKE OUT** Parmesan Cheese  
パルミジャーノチーズ

**450**  
(税込495)

**TAKE OUT** Assortment of Cheese  
チーズの盛り合わせ

**1,750**  
(税込1,925)

Seared Wagyu Carpaccio  
黒毛和牛の炙りカルパッチョ

**1,680**  
(税込1,848)

## Salad サラダ

**おすすめ** ORENO Caesar salad

俺のシーザーサラダ Single (1~2名様) **900**  
for 1~2 people (税込990)

半熟の卵とベーコンが乗った  
ボリューム満点のサラダ!

Double (3~4名様) **1,280**  
for 3~4 people (税込1,408)

Topping: Sliced Prosciutto

トッピング生ハムスライス **+350**(税込385)

**TAKE OUT** Green Salad with Whitebait and Parmesan Cheese

シラスと Single (1~2名様) **900**  
パルメザンチーズの for 1~2 people (税込990)

グリーンサラダ Double (3~4名様) **1,280**  
for 3~4 people (税込1,408)

Topping: Sliced Prosciutto

トッピング生ハムスライス **+350**(税込385)



写真はイメージです。仕立てやお皿等がかわることがございます。Photos are for illustrative purposes only. Presentation and tableware may vary.



←このアイコンのある料理はテイクアウトできます。(容器代として1品につき100円(税込)いただきます)

Dishes marked with this icon are available for takeaway. (A container fee of ¥100 per item will be added.)

# Hot Appetizer 温前菜



Shrimp and Mini Tomato Ajillo  
海老とミニトマトのアヒージョ

900  
(税込990)



Mushrooms and White Pork Bacon Ajillo  
マッシュルームと  
白豚ベーコンのアヒージョ

900  
(税込990)



French Fries  
フライドポテト

580  
(税込638)

Original garlic toast  
俺のガーリックトースト

550  
(税込615)

Tripe topped with soft-boiled egg  
and white beans stewed in tomato sauce



半熟卵を乗せたトリッパと  
白いんげん豆のトマト煮込み

850  
(税込935)

Oven-baked eggplant and four kinds of cheese  
- Arrabiata style

茄子と4種チーズのオーブン焼き  
～アラビアータ風～

900  
(税込990)



French Fries  
You can choose  
from four different flavors



シェイク デ ポテト 680  
(税込748)

4種類のフレーバーから選べる♪

フレーバーをお選びください

- ・スモークチリ  
Smoked Chili
- ・ハーブ&チーズ  
Herbs & Cheese
- ・ガーリックコンソメ  
Garlic Consomme
- ・チーズ&ペッパー  
Cheese & Pepper



温前菜とぜひ一緒に!



ORENO Bakery's Baguette (1 slice)  
俺のBakeryのバゲット (1カット) 100(税込110)

写真はイメージです。仕立てやお皿等がかわることがございます。Photos are for illustrative purposes only. Presentation and tableware may vary.



←このアイコンのある料理はテイクアウトできます。(容器代として1品につき100円(税込)いただきます)

Dishes marked with this icon are available for takeaway. (A container fee of ¥100 per item will be added.)

# Pasta & Risotto パスタ & リゾット



Tomato Cream Pasta with Plenty of Crab

カニたっぷり♪

トマトクリームパスタ 1,480(税込1,628)

大盛り Large serving 2,200(税込2,420)



Roman-Style Carbonara with Spanish White Pork Bacon

スペイン産白豚ベーコンの

ローマ風カルボナーラ 1,380(税込1,518)

大盛り Large serving 2,070(税込2,277)

Truffle and Foie Gras Risotto

トリュフとフォアグラのリゾット 1,780(税込1,958)



Tomato Sauce Penne with Burrata Cheese

ブッラータチーズを乗せた

トマトソースペンネ 1,380(税込1,518)

大盛り Large serving 2,070(税込2,277)



Shrimp and Mushroom Peperoncino

海老とキノコのペペロンチーノ 1,380(税込1,518)

大盛り Large serving 2,070(税込2,277)



Clam and Mussel Pasta, Lemon Cream Sauce

あさりとムール貝の

レモンクリームパスタ 1,580(税込1,738)

大盛り Large serving 2,370(税込2,607)

# Pizza ピッツァ



Pizza Half & Half (Choose any two of our pizza)

チョイスなハーフ&ハーフ 1,900

好きなピッツァを2つお選びください♪ (税込2,090)



Margherita Pizza

マルゲリータ 1,180

(税込1,298)



Marinara with Whitebait (Shirasu) Pizza (No cheese used)

シラスのマリナーラ 1,280

(チーズ不使用) (税込1,408)



Hot Salami Pizza

ピカンテサラミ 1,280

(税込1,408)



Ham and Soft-Boiled Egg Pizza

ビスマルクロッソ (ハムと半熟卵) 1,480

(税込1,628)



Prosciutto and Potato Pizza

生ハムとジャガイモ 1,580

(税込1,738)



Bismarck with Half-Boiled Egg and Truffle

トリュフ香る♪ビスマルク 1,580

(税込1,738)



Quattro Formaggi (Four Cheeses Pizza)

クワトロフォルマッジ 1,480

(4種のチーズ) (税込1,628)



Bacon and Corn Pizza

ベーコンとスイートコーン 1,280

(税込1,408)



Italian Sausage with Broccoli and Smoked Scamorza

サルシッチャとブロッコリー、

燻製スカモルツァ 1,580

(税込1,738)



Calzone (Pizza baked with various ingredients)

カルツォーネ (包み焼きピッツァ)

中身はスタッフにお尋ねください♪

1,580(税込1,738)

※ハーフ&ハーフでは選べません  
Cannot be selected for Half & Half



チーズ増量 Extra Cheese +300(税込330)

写真はイメージです。仕立てやお皿等がかわることがございます。Photos are for illustrative purposes only. Presentation and tableware may vary.



←このアイコンのある料理はテイクアウトできます。(容器代として1品につき100円(税込)いただきます)

Dishes marked with this icon are available for takeaway. (A container fee of ¥100 per item will be added.)

# Main Dish メイン料理

※メイン料理はご提供までに約30分ほどお時間を頂戴いたします。あらかじめご了承ください。



Beef Steak Rossini Style  
with Sauteed Foie Gras



**牛肉とフォアグラのステーキ**



**ロッシーニ風 3,480**  
※部位はカインノミを使用 (税込3,828)

▼フォアグラが苦手な方にはこちらがおすすめ♪



Beef Steak - Périgueux Sauce

**牛肉のステーキ ~ペリグーソース~**

**2,780**  
(税込3,058)



Grilled Skewers of Lamb and Vegetables

**仔羊と野菜のスピエディーニ 1,380**  
(税込1,518)



Grilled Iberico Pork Shoulder - Checca Sauce

**イベリコ豚肩ロースのグリル 1,680**  
~ケッカソース~ (税込1,848)



※写真はハーフサイズです。



Whole Young Chicken Spicy Fritto

**1羽丸ごと 2,780**  
若鶏のスパイシーフリット (税込3,058)

ハーフ Half **1,480**  
(税込1,628)



Roasted Duck Breast - Fruit & White Balsamic Sauce

**鴨むね肉のロースト 2,480**  
~フルーツとホワイトバルサミコのソース~ (税込2,728)



Oven-Baked Tuna Jaw

**豪快!! 1,580**  
マグロカマのオーブン焼き (税込1,738)

Roasted Wagyu Beef

**黒毛和牛のローストビーフ 1,780**  
(税込1,958)



Truffle-scented, tender domestic beef cheek stewed in red wine

**トリュフ香る♪ 1,980**  
国産牛ホホ肉のやわらか赤ワイン煮込み (税込2,178)

**華やかさマシマシ!!**

Topping: Foie gras

**トッピングフォアグラ (40g) 900 (税込990)**

写真はイメージです。仕立てやお皿等がかわることがございます。Photos are for illustrative purposes only. Presentation and tableware may vary.



←このアイコンのある料理はテイクアウトできます。(容器代として1品につき100円(税込)いただきます)

Dishes marked with this icon are available for takeaway. (A container fee of ¥100 per item will be added.)

# Dessert デザート

このマークのお料理は調理工程でアルコールを使用しています。



Mont Blanc

生絞り!! モンブラン 1,200  
(税込1,320)



Tiramisu

ティラミス 550  
～赤レンガスタイル～ (税込605)

Panna Cotta  
Topped with Seasonal Fruits

季節フルーツを乗せた 450  
パンナコッタ (税込495)

Today's Two Flavors of Gelato

本日のジェラート 350  
2種盛り合わせ (税込385)



Italian pudding made  
with Nagoya Cochin eggs

名古屋コーチン卵の 650  
イタリアンプリン (税込715)

Chocolate Semifreddo  
with Almonds and Raisins

チョコとアーモンド、 550  
レーズンのセミフレッド (税込605)

## After Drinks 食後のお飲み物

このマークのドリンクはお酒です。

Coffee (Hot or Iced)

コーヒー (ホット or アイス) 350  
(税込385)

Decaffeinated Coffee (Hot)

カフェインレスコーヒー 450  
(税込495)

Espresso

エスプレッソ Single 350(税込385)  
Double 550(税込605)

Black Tea (Hot or Iced)

紅茶 (ホット or アイス) 350  
(税込385)

Herbal Tea (Hot)  
(Chamomile or Peppermint)

ハーブティー 450  
(カモミール or ペパーミント) (税込495)

Limoncello

リモンチェッロ 650  
(税込715)

Noble Rot Wine

貴腐ワイン 650  
(デザートワイン) (税込715)

Grappa

グラッパ 650  
(税込715)

### 当店からのご案内 Information

- ◆アミューズ代としてお一人様あたり¥330を頂戴しております。  
A cover charge of ¥330 per person will be added for the amuse-bouche.
- ◆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.
- ◆お席での『テーブル会計』にご協力くださいませ。  
Please cooperate with 'table accounting' at your table.
- ◆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.
- ◆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。  
Seats are available for 2 hours.  
Please cooperate for the sake of waiting customers.
- ◆22時以降のご注文はサービス料10%を頂戴しております。  
Orders placed after 22:00 will be subject to a 10% service charge.

写真はイメージです。仕立てやお皿等がかわることがございます。

Photos are for illustrative purposes only. Presentation and tableware may vary.