ORENO ITALIAN

Cold Appetizer 冷前菜



お一人様1個がオススメです!

A Delicate Seafood Mousse
Topped with Lobster Gelée
エビ、カニ、小柱のムース・
オマール海老のジュレ 780
(税込858)



Seared Japanese Black Wagyu Carpaccio
~ Topped with a Soft-Boiled Egg ~
黒毛和牛の炙りカルパッチョ
～半熟卵をのせて～ 1,980
(税込2,178)



White Liver Mousse with Foie Gras
フォアグラ入り白レバームース
780
(税込858)

Marinated Olives and Dried Tomatoes
オリーブとドライトマトのマリネ 480
(税込528)

Homemade Pickles with Special Vegetables
こだわり野菜の自家製ピクルス 480
(税込528)

Special Cheese Platter
こだわりチーズ盛り合わせ 1,680
(税込1,848)

おすすめ
Today's fresh fish carpaccio
本日の鮮魚カルパッチョ ¥ASK
※内容は別紙をご覧ください
Please see the attached document for details.



Affettato Mist
(Italian ham and salami platter)
アフェッタート ミスト
（イタリアハムとサラミの盛り合わせ） 1,980
(税込2,178)

Half（ハーフサイズ） 1,280
(税込1,408)

Salad サラダ



Homemade Tuna Salad Mimosa Style
自家製ツナのミモザ風サラダ 980
(税込1,078)

Simple Green Salad
シンプルグリーンサラダ 680
(税込748)



Baked Romaine Lettuce Caesar Salad Style
ロメインレタスの
焼きシーザーサラダ 1,380(税込1,518)

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.

ORENO ITALIAN

Hot Appetizer 温前菜



Oven-Baked Escargot with Herb Butter
おすすめ エスカルゴの香草バターのオーブン焼き 780 (税込858)



Ajillo with Shrimp and Cherry Tomatoes
海老とミニトマトのアヒージョ 880 (税込968)



Fregola Alla Arselle
(Steamed Mussels, Oysters, and Clams in White Wine)
フレーゴラ・アッラ・アルセッレ（ムール貝・牡蠣・アサリの白ワイン蒸し） 980 (税込1,078)



Melanzane Parmigiano
(Gratin with Red Eggplant and Meat Sauce)
メランザーネ・パルミジャーノ（赤ナスとミートソースのグラタン） 880 (税込968)

Mushroom Ajillo
マッシュルームのアヒージョ 780 (税込858)

Grilled white Asparagus - Carbonara Style -
ホワイトアスパラガスのグリル ～カルボナーラ風～ 880 (税込968)

French Fries with Anchovy Mayonnaise
フライドポテト ～アンチョビマヨネーズ～ 580 (税込638)

Pizza ピッツァ

Margherita (Tomato, Basil, Mozzarella)
マルゲリータ（トマト・バジル・モッツァレラ） 980 (税込1,078)

Marinara (Tomato, Oregano, Caper, Anchovy)
マリナーラ（トマト・オレガノ・ケッパー・アンチョビ） 880 (税込968)

4 Cheese Pizza
クワトロフォルマッジ（4種のチーズ） 1,080 (税込1,188)

Maceraio (Tomato, Various Hams, Salami, Chili)
マチェライオ（トマト・各種ハム・サラミ・唐辛子） 1,180 (税込1,298)

Bambino (Tuna, Corn, Bacon, Cheese)
バンビーノ（ツナ・コーン・ベーコン・チーズ） 1,180 (税込1,298)



Special Bismarck
(Truffe, Porcini, Eggs, Cheese)
俺の名物
トリュフ薫るビスマルク（チーズ・卵・キノコソース） 1,380(税込1,518)



Half-and-Half (Choose Your 2 Favorite P`izza)
おすすめ 上記のピザから好きな2種類をお選びください
選べるハーフ&ハーフ 1,580 (税込1,738)

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.

ORENO ITALIAN

Pasta & Risotto パスタ & リゾット

当店のパスタは、イタリア
マンチーニ社のスパゲティー
及び淡路麺業の生パスタを
使用しています。



Tomato Cream Pasta with Plenty of Crab
カニたっぷりトマトクリームパスタ 1,580 (税込1,738)



Ario Rio Spaghetti with Karasumi and Kujo Green Onions
**カラスミと九条ネギの
アーリオオーリオスパゲッティ** 1,380 (税込1,518)

Pasuta with Octopus Squit Ragu
**タコとスルメイカのラグーパスタ
～サンタルチア風～** 1,680 (税込1,848)

Seasonal Recommended Pasta
季節のオススメパスタ ¥ASK
※内容は別紙をご覧ください
Please see the attached document for details.



Wagyu Beef Lasagna - Bologna Style -
**黒毛和牛のラザニア
～ボローニャ風～** 1,480 (税込1,628)



Porcini Mushroom Risotto with Topped with Foie Gras
**フォアグラを乗せた
ポルチーニ茸のリゾット** 1,980 (税込2,178)

Parmigiano Cheese Risotto with Porcini Mushrooms
**ポルチーニ茸の
パルミジャーノチーズリゾット** 1,280 (税込1,408)
イタリアを代表するキノコ・ポルチーニ茸が
たっぷり入ったリゾットです

ご一緒にいかがですか?

Parmesan Cheese
パルメザンチーズ ／ Mini Bottle of Extra Virgin Olive Oil
EXVオリーブオイルミニボトル 各 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.

Main Dish メイン料理



Flap Steak Rossini with Foie Gras – Truffle Sauce
牛カイノミステーキとフォアグラの
ロッシーニ風～トリュフソース～ 3,980（税込4,378）



Flap Steak, Tomato, Avocado & Raspadura Cheese with Truffle Sauce Italian Color Style
おすすめ 迷ったらコレ!! 新名物!
牛カイノミステーキのトリコローレ 2,980（税込3,278）

Sardinian-Style Braised Lamb
仔羊の煮込み サルディーニャ風 1,980（税込2,178）

Braised Domestic Pork Neapolitan Style
国産豚の煮込み ナポリ風 1,980（税込2,178）



国産豚の煮込み ナポリ風

ORENO ITALIAN Specialty Grilled Dish
俺のイタリアン名物 グリル料理



Grilled Swordfish with a Light Sicilian Lemon Cream Sauce
おすすめ メカジキのグリル
シチリアレモンの軽いクリームソース
1,280（税込1,408）



Limited Quantity T-bone Steak (1kg) ※3名様以上でご注文可能です。
【数量限定】1KgのTボーンステーキ 8,980（税込9,878）

Wagyu Beef Tagliata
黒毛和牛のタリアータ
〔150g〕2,480（税込2,728） 〔300g〕3,980（税込4,378）

Grilled “Shinrindori” Chicken Thighs Diabola Style
森林鶏モモ肉のグリル ディアボラ風 1,480（税込1,628）

Hearty 1 lb Steak with Garlic Butter Sauce
豪快! 1ポンドステーキ
～ガリバタソース～ 3,980（税込4,378）

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.

ORENO ITALIAN

Dessert デザート


濃厚!!バスク風チーズケーキ


大人のチョコレートプリン・ボネ

おすすめ Tiramisu with Hokkaido Mascarpone
北海道マスカルポーネのティラミス 680 (税込748)
創業当初からの人気メニュー

Seasonal Panna Cotta
季節のパンナコッタ 680 (税込748)
旬のフルーツを使用したパンナコッタ 詳しくはスタッフまで!

おすすめ Rich Basque Cheesecake
濃厚!!バスク風チーズケーキ 680 (税込748)
大人から子供まで大人気!!

Rich Chocolate Bonet
大人のチョコレートプリン・ボネ 580 (税込638)
イタリア伝統の濃厚ドルチェ

Seasonal Desserts (Please refer to the separate menu)
季節のドルチェ (内容は別紙をご覧ください)

After Drinks 食後のお飲み物

Coffee & Tea
コーヒー&紅茶

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

Espresso
エスプレッソ 500 (税込550)

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

Chamomile
カモミール 500 (税込550)

Lemonglass
レモングラス 500 (税込550)

Dessert Wine
食後酒

Grappa
グラッパ 680 (税込748)

Limoncello
リモンチェッロ (シチリア産レモンリキュール) 680 (税込748)

Amaro
アマーロ (多くの香草使った甘苦いリキュール) 680 (税込748)

Noble wine
貴腐ワイン (ソーテルヌの甘口白ワイン) 780 (税込858)

Marsala wine
マルサラワイン (シチリアの甘口赤ワイン) 680 (税込748)

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¥660を頂戴しております。
◆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。
◆お席での『テーブル会計』にご協力くださいませ。

◆A cover charge of ¥660 per person will be added for the amuse-bouche.
◆Please feel free to ask our staff if you have any allergies.
◆Please cooperate with 'table accounting' at your table.

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.