

俺のイタリアン銀座

当日利用もできます!!

# シェアして楽しむ 飲み放題コース

4名様から承ります / Available for 4 or more guests

※写真はイメージです。

ピッツァとパスタのベーシックコース  
全7品

## カジュアルコース

〈2時間制・飲み放題付き〉

¥5,500(税込)

### 前菜

前菜の盛り合わせ  
俺のシーザーサラダ

### 温菜

本日のアヒージョ  
&  
バケット

### ピッツァ

マルゲリータ

### メイン

森林鶏のグリル  
アラビアータソース

### パスタ

本日のパスタ



お料理がグレードアップ!  
全8品

## スタンダードコース

〈2時間制・飲み放題付き〉

¥6,500(税込)

### 前菜

前菜の盛り合わせ  
俺のシーザーサラダ

### 温菜

本日のアヒージョ  
&  
バケット

### ピッツァ

トリュフ薫るビスマルク

### メイン

特選豚の煮込み ナポリ風

### パスタ

ワタリガニのトマトクリームソース

### ドルチェ

本日の自家製ドルチェ

高級食材を贅沢に使用した  
全8品

## プレミアムコース

〈2時間制・飲み放題付き〉

¥7,500(税込)

### 前菜

前菜の盛り合わせ  
俺のシーザーサラダ

### 温菜

本日のアヒージョ  
&  
バケット

### ピッツァ

トリュフ薫るビスマルク

### メイン

牛カキ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〜

### パスタ

カニたっぷりワタリガニの  
トマトクリームパスタ

### ドルチェ

本日のドルチェ盛り合わせ

※当日キャンセルは100%のキャンセル料を頂戴いたします。 ※飲み放題のお時間は、90分ラストオーダーです。

## 飲み放題メニュー

生ビール(カールズバーグ)

スパークリングワイン

ハウスワイン赤

ハウスワイン白

ハイボール

レモンサワー

ジントニック

カンパリオレンジ

カンパリソーダ

カシスオレンジ

カシスソーダ

ウーロンハイ

コークハイボール

ジンジャーハイボール

ウーロン茶

レモネード

コーラ

ジンジャーエール

オレンジジュース

# 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)



Affettato Mist  
(Italian ham and salami platter)

アフエッタート 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)



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.

# Salad サラダ



Homemade Tuna Salad Mimosa Style

自家製ツナのみもざ風サラダ **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.

# 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 780  
 オーブン焼き (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 880  
 (赤ナスとミートソースのグラタン) (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 580  
 ～アンチョビマヨネーズ～ (税込638)

# Pizza ピッツァ

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

Marinara (Tomato, Oregano, Caper, Anchovy)  
 マリナーラ 880  
 (トマト・オレガノ・ケッパー・アンチョビ) (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 1,180  
 (トマト・各種ハム・サラミ・唐辛子) (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 1,580  
 選べるハーフ&ハーフ (税込1,738)

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  
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)



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)



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)

Sausage & Truffle Norcia Style with Light Cream Sauce  
サルシッチャとトリュフのノルチャ風  
軽いクリームソース

1,680  
(税込1,848)



Porcini Mushroom Risotto with Topped with Foie Gras

フォアグラに乗せた  
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

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.

一緒にいかがですか？

Parmesan Cheese  
パルメザンチーズ

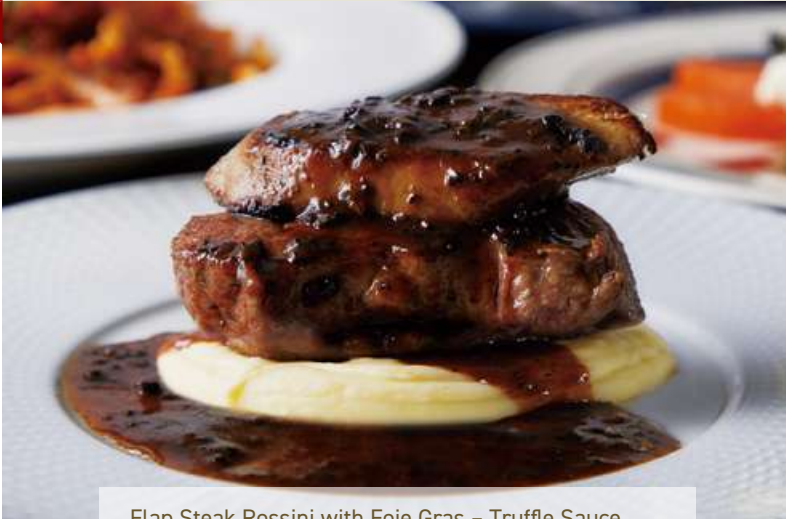
Mini Bottle of Extra Virgin Olive Oil  
EXVオリーブオイルミニボトル

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  
ロシーニ風〜トリュフソース〜 **3,980**  
(税込4,378)

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)

Beef Tenderloin & Tomato & Avocado  
and Raspadura Cheese with Truffle Sauce  
Italian Color Style

**迷ったらコレ!! 新名物!** **2,980**  
牛フィレ肉のトリコロレ (税込3,278)



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

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)

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)



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** [300g] **3,980**  
(税込2,728) (税込4,378)

Hearty 1 lb Steak with Garlic Butter Sauce

豪快! 1ポンドステーキ **3,980**  
〜ガリバタソース〜 (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.

# 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



Tiramisu with Hokkaido Mascarpone  
北海道マスカルポーネのティラミス  
創業当初からの人気メニュー

680  
(税込748)

Seasonal Panna Cotta  
季節のパナコッタ

旬のフルーツを使用したパナコッタ 詳しくはスタッフまで!

680  
(税込748)



Rich Basque Cheesecake  
濃厚!!バスク風チーズケーキ  
大人から子供まで大人気!!

680  
(税込748)

Rich Chocolate Bonet

大人のチョコレートプリン・ボネ  
イタリア伝統の濃厚ドルチェ

580  
(税込638)

Setouchi Lemon Sorbet with Salted Lemon

さっぱり瀬戸内レモンシャーベット  
暑い時期にぴったり

480  
(税込528)

Soft Serve in a Wine Glass (Chocolate / Hokkaido Milk / Mix)

ワイングラスでソフトクリーム  
(チョコレート/北海道ミルク/ミックス)

400  
(税込440)

## After Drinks 食後のお飲み物

### Coffee & Tea コーヒー&紅茶

|  |                |
|--|----------------|
| Coffee (Hot or Iced)<br>コーヒー (ホット or アイス)  | 500<br>(税込550) |
| Espresso<br>エスプレッソ                         | 500<br>(税込550) |
| Black Tea (Hot or Iced)<br>紅茶 (ホット or アイス) | 500<br>(税込550) |
| Chamomile<br>カモミール                         | 500<br>(税込550) |
| Lemonglass<br>レモングラス                       | 500<br>(税込550) |

### Dessert Wine 食後酒

|                                       |                |
|---------------------------------------|----------------|
| Grappa<br>グラッパ                        | 680<br>(税込748) |
| Limoncello<br>リモンチェット (シチリア産レモンリキュール) | 680<br>(税込748) |
| Amaro<br>アマーロ (多くの香草使った甘苦いリキュール)      | 680<br>(税込748) |
| Noble wine<br>貴腐ワイン (ソーテルヌの甘口白ワイン)    | 780<br>(税込858) |
| Marsala wine<br>マルサラワイン (シチリアの甘口赤ワイン) | 680<br>(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.