

Cold Appetizer

冷前菜



Seasonal mousse with sea urchin, crab, and salmon roe, and lobster jelly
おすすめ ウニ・カニ・イクラを添えた
 季節のムース 780
 オマール海老のジュレ (税込858)

お1人様お1つがオススメです!



Burrata cheese with Tomatoes
 ブルータチーズとトマトの 1,500
 カプレーゼ仕立て (税込1,650)



Freshly cut raw ham
 切りたて 780
 プロシュートクルード (税込858)

Pickled various Vegetables
 彩り野菜のピクルス

450
 (税込495)

Olives and Sun-Dried Tomatoes in Herb Marinade
 オリーブとドライトマトの香草マリネ

450
 (税込495)

Luxury Caviar 20g - Served with Mini Pancakes -
贅沢キャビア 20g
 ~プチパンケーキ付き~

2,800
 (税込3,080)



Antipasto Misto - Assorted 6 Appetizers of the Day -
アンティパストミスト
 ~本日の前菜6種盛り合わせ~ 1,500
 (税込1,650)

Parmigiano Reggiano Cheese 40g
 パルミジャーノレッジャーノチーズ 40g

450
 (税込495)



Pate de Campagne
厚切り! 田舎風パテ 800
 (税込880)



おすすめ Boiled Japanese Beef & today's fish Carpaccio
黒毛和牛と鮮魚の 1,800
ハーフ&ハーフカルパッチョ (税込1,980)

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



Shrimp and Mushroom Ajillo
海老ときのこのアヒージョ

800
(税込880)

Steamed Clams with White Wine
ムール貝、ハマグリ、アサリの
白ワイン蒸し

900
(税込990)



Oven-baked escargot and potatoes Burgundy style
エスカルゴとじゃがいものオーブン焼き
ブルゴーニュ風

900
(税込990)

Domestic Kurobuta pork salsiccia(100g)
国産黒豚のサルシッチャ 100g

1本 600 2本 980
1piece (税込660) 2pieces (税込1,078)

French Fries with Anchovy Mayonnaise or Truffle Mayonnaise
ポテトフライ
(アンチョビマヨネーズ or トリュフマヨネーズ)

700
(税込770)

Truffle Mashed Potatoes
トリュフマッシュポテト

480
(税込528)



アヒージョやワイン蒸しと一緒にいかがですか?

Baguette (2 pieces)
俺のBakery特製バゲット(2ケ)

Homemade focaccia (2 pieces) 各 250
自家製フォカッチャ(2ケ) (税込275)

自家製フォカッチャ
(2ケ)

Pizza ピッツァ

Selectable Half and Half
チョイスなハーフ&ハーフ
お好きなピZZァを2種類お選びください♪

30cm 2,000
(税込2,200)

Margerita
マルゲリータ
ナポリピZZァの王道
トマト、バジル、モZZァレラチーズ

30cm 1,380(税込1,518)
20cm 900(税込990)

7 kinds of Cheese
《7》フォルマZZ
モZZァレラ、ゴルゴンゾーラ、チェダー、マスカルポーネ
グラナパダー、ナチュラルチーズ、パルメザンチーズ

30cm 1,680(税込1,848)
20cm 1,280(税込1,408)

Whitebait Marinara
しらすのマリナーラ
チーズを使用しない、
おつまみにぴったりのピZZァ

30cm 1,380(税込1,518)
20cm 900(税込990)



しらすのマリナーラ

生ハムと半熟卵のビスマルクロッソ

チョイスなハーフ&ハーフ

マルゲリータ

《7》フォルマZZ



おすすめ

Truffle, Porcini Mushroom and Egg Bismarck Style

トリュフとポルチーニ茸の
ビスマルク風ピZZァ

THE俺イタピZZァ! トリュフ、ポルチーニ茸、
半熟卵で完璧です! やみつき間違いなし!

30cm 1,680(税込1,848)
20cm 1,280(税込1,408)

Diavola Spicy Salami, Chili Pepper and Basil

ディアボラ

チョリソー、唐辛子、モZZァレラチーズ

30cm 1,580(税込1,738)
20cm 980(税込1,078)

Lemon-scented smoked salmon and basil

レモン香る!

スモークサーモンとバジル

30cm 1,580(税込1,738)
20cm 980(税込1,078)

Bismarck Rosso with Prosciutto and Soft-Boiled Egg

生ハムと半熟卵のビスマルクロッソ

大人気ビスマルク風ピZZァのトマトバージョン!!
トマト、生ハム、モZZァレラチーズ、半熟卵

30cm 1,680(税込1,848)
20cm 1,280(税込1,408)

パスタやピZZァにおすすめ!!
Topping

Burrata cheese 500
ブラータチーズ (税込550)

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



Rich Sea Urchin Cream Spaghetti

濃厚なウニクリームスパゲッティ 1,600
(税込1,760)



渡り蟹のトマトクリームスパゲティ



Spaghetti with Tomato Cream Sauce and Blue Crab

渡り蟹のトマトクリームスパゲティ 1,480
(税込1,628)

Bolognese with Plenty of Parmigiano Cheese

パルミジャーノチーズたっぷりボロネーゼ 1,400
(税込1,540)

Black truffle carbonara

黒トリュフ香るカルボナーラ 1,400
(税込1,540)

Italian Whitebait and Dried Mullet Roe Peperoncino

イタリア産カラスミとしらすの
ペペロンチーノ 1,400
(税込1,540)



イタリア産カラスミとしらすのペペロンチーノ

Arrabbiata with Penne

ペンネアラビアータ  1,100
(税込1,210)

Luciana-style octopus and olives in tomato sauce

タコとオリーブのルチアーナ風
トマトソース 1,400
(税込1,540)

Spaghetti with Cream Sauce of Salmon and Salmon Roe

サーモンとイクラの
クリームソーススパゲッティ 1,400
(税込1,540)



Cheese Risotto with Porcini Mushrooms

ポルチーニ茸のチーズリゾット

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

1,700(税込1,870)

パスタやピザにおすすめ!!

Topping

Burrata cheese

ブラータチーズ

500

(税込550)

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

Main Dish

メイン料理



Wagyu Top Round Steak Rossini with Foie Gras - Truffle Sauce

黒毛和牛ウチモモステーキとフォアグラの
ロッシーニ風 ～トリュフソース～

3,480

(税込3,828)

Grilled Daisen Chicken Thigh with Whole-Grain Mustard Sauce

大山鶏モモ肉のグリエ
～粒マスタードソース～

1,780

(税込1,958)



Grilled Iwatyu Pork
岩中豚のグリル

2,200

(税込2,420)



Tagliata of Japanese Black Wagyu Beef
黒毛和牛のタリアータ

2,600

(税込2,860)



Roasted Magret duck breast served with seasonal vegetables

マグレ鴨胸肉のロースト
季節の野菜を添えて

2,200

(税込2,420)

Duck breast magret and foie gras Rossini style

マグレ鴨胸肉と
フォアグラのロッシーニ風

2,980

(税込3,278)



Beef Cheek Simmered in Red Wine

牛ホホ肉の赤ワイン煮

2,400

(税込2,640)

Topping

Foie Gras
フォアグラ

1,000

(税込1,100)

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



Freshly Piped Mont Blanc with French Chestnut Buttercream
フランス産マロンのバタークリーム 1,100
 生搾りモンブラン (税込1,210)



Torta al Cioccolato with Raspberry Sauce
チョコラータのトルタ〜フランボワーズソース〜 680
 (税込748)



Tiramisu
俺のティラミス 580
 (税込638)




Basque Cheesecake
バスクチーズケーキ 580
 (税込638)



Two Seasonal Gelato Flavors
季節のジェラート2種 380
 (税込418)

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 (Hot/Ice)


450
 (税込495)

Espresso
エスプレッソ


450
 (税込495)

Black Tea (Hot or Iced)
紅茶 (Hot/Ice)

450
 (税込495)

Grappa
グラッパ 

650
 (税込715)

Noble wine
貴腐ワイン 

650
 (税込715)

Limoncello
レモンチェッコ 

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¥350を頂戴しております。
 A cover charge of ¥350 per person will be added for the amuse-bouche.
- ◆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.
- ◆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.