



カニクリームコロッケ(1個)

Crab Cream Croquette (1pc)

香炸蟹肉丸子(1個)

680(税込748)

※ご注文は2個から承ります。
Minimum order of 2pcs.
进餐需要从两种以上开始点单



大海老の天ぷら(1尾)

Large Shrimp Tempura (1pc)

大虾天妇罗(1只)

880(税込968)

※ご注文は2尾から承ります。
Minimum order of 2pcs.
进餐需要从两种以上开始点单



穴子天ぷら一本揚げ

Whole Conger Eel Tempura

海鰻天妇罗

1,980(税込2,178)

創業からの名物

ORENO's Specialties

「俺の割烹」創業時から提供し続けている名物料理。迷ったときはコレを頼めば間違いない自信作です。

A speciality dish that has been offered since the establishment of ORENO KAPPOU. If in doubt, order this one for sure! This is a dish that can be said to be a 'must have'.



からすみそば 1,380

Cold Soba Noodles (税込1,518)

with Salted Mullet Roe

乌鱼子荞麦面

サバ寿司(1貫) 数量限定 600

Marinated (税込660)

Mackerel Sushi (1pc) [Limited Quantity]

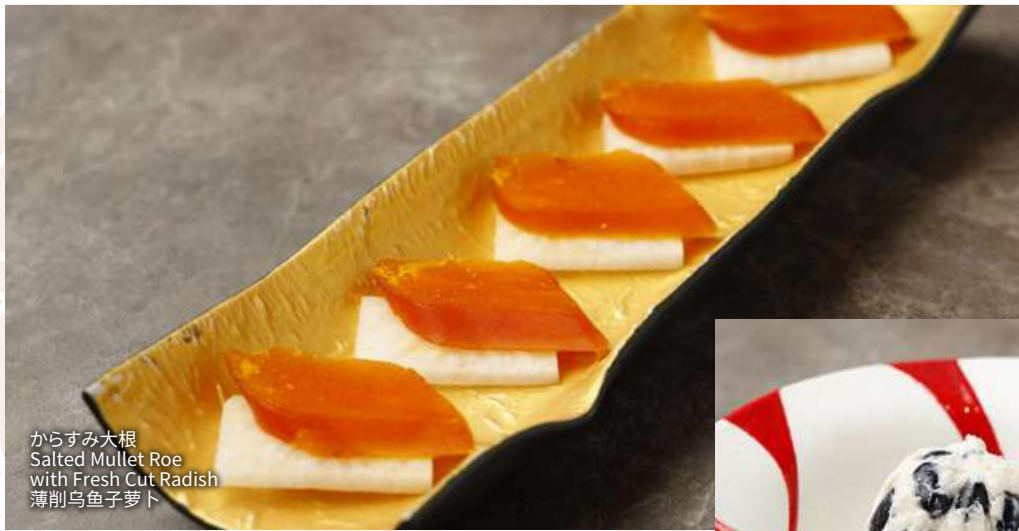
鯖鱼寿司(1貫)

※ご注文は2貫から承ります。
Minimum order of 2pcs.
进餐需要从两种以上开始点单



俺の割烹 銀座本店からのご案内 ORENO KAPPOU GINZA - Important Information

- ◆お一人様あたりお通し代として¥500(税込)を頂戴しております。
A cover charge of ¥500 per person (includes a small appetizer) will be applied.
每位客人将收取500日元(含税)的小菜费用。
- ◆お席での『テーブル会計』にご協力くださいませ。
We kindly ask for your cooperation in settling the bill at your table at the end of your meal.
请配合在座位上进行结账。
- ◆お持ち帰りはご遠慮いただいています。ご了承くださいませ。
We do not offer takeaway for leftovers.
我们不提供剩菜外卖。感谢您的理解。
- ◆1ドリンク制です。お一人様につきお飲み物1杯以上のご注文をお願いしております。
A one-drink policy is in place.
Each guest is requested to order at least one drink.
本店实行一人一饮制度, 请每位顾客至少点一杯饮品。
- ◆お席は1時間50分制です。お待ちのお客様の為にもご協力お願いいたします。
The seating time is limited to 1 hour 50 minutes. We appreciate your cooperation in ensuring that our waiting guests can be seated promptly.
用餐时间限制为1小时50分钟, 请配合以便我们接待下一位客人。
- ◆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.
部分菜品可能与照片略有不同, 敬请谅解。



からすみ大根
Salted Mullet Roe
with Fresh Cut Radish
薄削乌鱼子萝卜



黒豆マスカルポーネ
Black Beans with Mascarpone Cheese
黒豆拌马斯卡邦尼奶酪

小皿

Small Dishes

酒粕クリームチーズ

Sake Lees Cream Cheese

酒糟奶油干酪

480
(税込528)

漬物盛り合わせ

Assorted Pickled Vegetables

泡菜拼盘

580
(税込638)

山椒昆布

Kelp Cooked with
Japanese Pepper (Sansho Pepper)

山椒海带

480
(税込528)

黒豆マスカルポーネ

Black Beans with Mascarpone Cheese

黒豆拌马斯卡邦尼奶酪

680
(税込748)

ちりめん山椒

Dried Young Sardines
with Japanese Pepper (Sansho Pepper)

山椒縮緬小白魚

480
(税込528)

からすみ大根

Salted Mullet Roe
with Fresh Cut Radish

薄削乌鱼子萝卜

1,380
(税込1,518)

刺身

Sashimi

お造り盛り合わせ(一人前)

Assorted Sashimi (for 1person)

刺身拼盘(一人份)

1,080 (税込1,188)

※ご注文は2人前から承ります。
Minimum order of 2 persons.
进餐需要从两种以上开始点单。

なめろう **数量限定**

680

Chopped Sashimi Marinated (税込748)
with Miso and Ginger [Limited Quantity]

细剁拌鱼肉(数量有限)



お造り盛り合わせ(写真は2人前)
Assorted Sashimi (Photo is for 2person)
刺身拼盘(两人合影)

We offer a separate handout with explanations of unique Japanese food terms used in our menu, especially for non-Japanese guests. Please feel free to ask our staff if you'd like a copy.

我们为非日本籍的顾客准备了菜单中和食用语的解释单页。如有需要, 请随时向工作人员索取。

日本人以外のお客様向けに、メニューに登場する和食独特の単語を解説した別紙をご用意しています。スタッフまでご用命ください。

冷菜

Cold Dishes



胡麻豆腐雲丹のせ
Sesame Tofu
Topped with Sea Urchin
and Dashi Gelée
芝麻豆腐配海胆

アジ南蛮漬け

Marinated Fried Horse Mackerel (Nanban Style)
南蛮風味腌竹荚鱼

680
(税込748)

胡麻豆腐雲丹のせ

Sesame Tofu Topped with Sea Urchin and Dashi Gelée
芝麻豆腐配海胆

880
(税込968)

リーフサラダ ~塩麹ドレッシング~

Leaf Salad with Shio-Koji Dressing
叶菜色拉 (盐曲色拉酱)

980
(税込1,078)



アジ南蛮漬け
Marinated Fried Horse Mackerel
(Nanban Style)
南蛮風味腌竹荚鱼



鯛カブトの煮付け
Simmered Head of Sea Bream
酱煮鯛魚头

煮物

Simmered Dishes

夏野菜の冷やし煮物

Chilled and Simmered
Seasonal Summer Vegetables
冰镇夏季蔬菜

980
(税込1,078)

鯛カブトの煮付け **数量限定**

Simmered Head of Sea Bream
[Limited Quantity]

1,980
(税込2,178)

酱煮鯛魚头



俺のアプリダウンロード & 新規会員登録で
なみなみスパークリングまたはハイボールを
1杯プレゼントします! [ダウンロードはこちら](#)





鰻の白焼き(または山椒焼き)
Grilled Eel Choiced Plain (Shirayaki) or with Sansho Pepper
烤鰻鱼(白烧 或 山椒风味)



銀だらの西京焼き
Grilled Cod Marinated with Saikyo Miso
烤西京米酱银鳕鱼

焼き物

Grilled Dishes

※このお料理はお時間をいただきます。
This dish requires extra preparation time.
制作需要花费一定时间

金目鯛の干物 1,480
Grilled Dried Splendid Alfonsino (税込1,628)
(Golden eye snapper) 烤烘金眼鯛

銀だらの西京焼き 1,680
Grilled Cod Marinated (税込1,848)
with Saikyo Miso 烤西京米酱银鳕鱼

鰻の白焼き(または山椒焼き) 3,480
Grilled Eel (税込3,828)
Choiced Plain (Shirayaki) or with Sansho Pepper
烤鰻鱼(白烧 或 山椒风味)

肉料理

Meat Dishes

越後もち豚の角煮 1,280
Braised Cubed Echigo Pork Belly (税込1,408)
紅焼越后年糕猪肉

黒毛和牛もも焼き 2,680
Grilled Wagyu Round Steak (税込2,948)
黒毛和牛大腿肉烧烤

黒毛和牛のすき焼き 1,680
Black Wagyu Beef Sukiyaki (税込1,848)
お肉80g Regular size (80g)
黒毛和牛寿喜烧 (生鸡蛋1个)

お肉160g 2,980
Large size (160g) (税込3,278)

生卵 120
Raw Egg (税込132)



黒毛和牛もも焼き
Grilled Wagyu Round Steak
黒毛和牛大腿肉烧烤



黒毛和牛のすき焼き
Black Wagyu Beef Sukiyaki
黒毛和牛寿喜烧(生鸡蛋1个)

土鍋ご飯

Clay Pot Rice

※このお料理はお時間をいただきます。
This dish requires extra preparation time.
制作需要花费一定时间

炊き立て白米(1合)

Freshly Cooked White Rice (150g)
新煮白米饭(150g)

980

(税込1,078)

季節の土鍋ご飯(1.5合)

Clay Pot Rice
with Seasonal Ingredients (225g)
季节煲仔饭(225g)

別紙参照

See Attachment
请参考别纸

炊き立て白米(1合)
Freshly Cooked
Premium White Rice (150g)
新煮白米饭(150g)

※写真はイメージです。/ Photo is an image / 照片是一种图像



Closing Dishes

名物! 焼き雲丹ぎり

Grilled Onigiri (Rice Ball)
Topped with Sea Urchin
名餐! 烤海胆饭团

1,480

(税込1,628)

焼きおにぎり茶漬け

Grilled Onigiri (Rice Ball) in Dashi Broth
茶泡烤饭团

680

(税込748)

鯛茶漬け

Sea Bream Sashimi over Rice
in Dashi Broth
茶泡鲷鱼饭

880

(税込968)

九条葱と京揚げのにゅうめん

Thin Noodle Soup
with Kujo Green Onion and Kyo-style Fried Tofu
九条葱油炸豆腐面

880

(税込968)

白めし

Steamed Rice
米饭

400

(税込440)

赤だし

Red Miso Soup
红酱汤

220

(税込242)



名物! 焼き雲丹ぎり
Grilled Onigiri (Rice Ball) Topped with Sea Urchin
名餐! 烤海胆饭团



焼きおにぎり茶漬け
Grilled Onigiri (Rice Ball)
in Dashi Broth
茶泡烤饭团



鯛茶漬け
Sea Bream Sashimi over Rice
in Dashi Broth
茶泡鲷鱼饭

甘味

Desserts

最中アイス

Milk Ice Cream in Monaka Wafer
最中饼冰淇淋

480

(税込528)

本日のアイス

Today's Ice Cream
今日的冰淇淋

380

(税込418)