

黒毛和牛ステーキ専門店

# 俺の炭火焼ステーキ



## WAGYU STEAK RESTAURANT ORENO STEAK

黒毛和牛を一頭丸ごと買い付けることで  
希少部位から定番部位まで余すことなく活かし、仕入れコストを徹底的に圧縮。

だからこそ実現できる他ではあり得ない価格と品質の両立。

さらに“俺の”シリーズならではの豪快なボリュームに  
ライブ感ある調理、心を掴むパフォーマンスで和牛の頂点を一皿に。  
高級を日常に変える、新しいステーキ体験をお届けします。

By purchasing an entire Japanese Black Wagyu cattle,  
we are able to utilize every cut—from rare premium parts to classic selections—  
while dramatically reducing sourcing costs.

This is how we achieve an exceptional balance of outstanding quality and unprecedented value.

Combined with the bold portions, live cooking, and powerful performance  
that define the “ORENO” Series, we deliver the very peak of Wagyu on a single plate.

A new steak experience that brings luxury into everyday dining.

テーブルチャージ・お席料はいただいておりません。  
No table charge and seating fee will be applied.

## 冷菜・サラダ | Appetizers

**イタリア産オリーブ2種** 580  
2 Kinds of Italian Olives / 意大利橄榄拼盘 (两种) (税込638)

**ごろごろ野菜のピクルス** 580  
Chunky Vegetable Pickles / 什锦大块腌菜 (税込638)

**ピーマンと塩昆布ラペ** 580  
Bell Pepper & Salted Kelp Salad (税込638)  
青椒拌盐昆布沙拉

**エビアボカドのカクテルサラダ** 780  
~サウザンアイランドドレッシング~ (税込858)  
Shrimp & Avocado Cocktail Salad  
(Thousand Island Dressing)  
虾仁牛油果鸡尾酒沙拉 (千岛酱)

**ミニサラダ** 400  
Mini Salad / 小份沙拉 (税込440)

**シーザーサラダ** 1,380  
Caesar Salad / 凯撒沙拉 (税込1,518)



**生牡蠣** ~赤ワインビネガーソース~  
Fresh Oysters with Red Wine Vinegar Sauce  
生蚝 (配红酒醋汁) **ASK**



**俺んちサラダ** 1,280  
~すりおろし野菜ドレッシング~ (税込1,408)  
Homemade Salad  
with Grated Vegetable Dressing  
特制沙拉 (蔬菜研磨酱)



**黒豆マスカルポーネ** 780  
~クラッカー付~ (税込858)  
Black Bean & Mascarpone with Crackers  
黑豆马斯卡彭奶酪 (配饼干)



**黒毛和牛のウニク** 880  
Wagyu Beef with Sea Urchin (税込968)  
黑毛和牛海胆



**オニオンリング**  
Onion Rings / 洋葱圈  
680 (税込748)

**ゴボウ・3種のチーズ  
フライ盛り**  
Fried Burdock &  
Assorted 3 Cheese Platter  
炸牛蒡与三种芝士拼盘  
980 (税込1,078)



## 揚げ物 | Fried Dishes

**フライドポテト** 680  
French Fries / 薯条 (税込748)

**ホタテフライ(4ヶ)** 880  
Fried Scallops (4 pcs) / 炸扇贝 (4个) (税込968)

**カキフライ(2ヶ)** 980  
Fried Oysters (2 pcs) / 炸生蚝 (2个) (税込1,078)

**カニクリームコロッケ(1ヶ)** 580  
Crab Cream Croquette (1 pc) (税込638)  
奶油蟹肉可乐饼 (1个)

**エビ春巻きステッキ** 780  
Shrimp Spring Roll Sticks / 虾春卷棒 (税込858)

## 逸品料理 | Chef's Specialties



**牡蠣グラタン (1ヶ)**  
Oyster Gratin (1 pc) / 焗烤生蚝 (1个)  
1,280 (税込1,408)



**黒毛和牛のローストビーフ**  
Wagyu Roast Beef / 黒毛和牛烤牛肉  
980 (税込1,078)

**コーンバター** 580  
Buttered Corn / 黄油玉米 (税込638)

**ソーセージ3種盛り** 980  
(粗挽き・ハーブ・チョリソー) (税込1,078)  
Assorted 3 Sausages  
(Coarse Ground, Herb, Chorizo)  
三种香肠拼盘 (粗绞、香草、辣味)

**オニオングラタンスープ** 680  
Onion Soup Gratinée / 法式洋葱汤 (税込748)

**黒毛和牛の塩煮込み** 780  
Salt-Braised Wagyu Beef (税込858)  
盐味炖黑毛和牛

**黒毛和牛のデミグラス煮込み** 980  
Demi-Glace Braised Wagyu Beef (税込1,078)  
法式红酒酱炖黑毛和牛



**半丁! 名物黒毛和牛マーボー**  
Half Block!  
Signature Wagyu Mapo Tofu 1,280  
半份! 招牌黑毛和牛麻婆豆腐 (税込1,408)



**牛すじ欧風カレー** 1,200  
European-style (税込1,320)  
Beef Tendon Curry / 牛筋欧风咖喱



**ガーリックライス** 780  
Garlic Rice / 蒜香饭 (税込858)



**鳳凰卵プリン** 580  
Premium Egg Pudding (税込638)  
凤凰蛋布丁

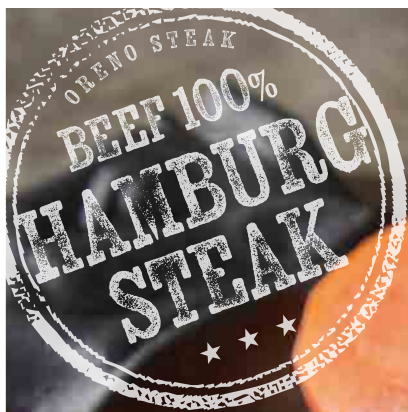
## デザート | Desserts

**アイス3種盛り合わせ** 980  
Assorted 3 Kinds of (税込1,078)  
Ice Cream / 三种冰淇淋拼盘

**コーヒーゼリー** 480  
Coffee Jelly / 咖啡果冻 (税込528)

**アイス単品 (究極のバナラ / 沖縄黒糖 / 果肉入りいちご)** 各 980  
Single Ice Cream (税込1,078)  
(Ultimate Vanilla / Okinawan Brown Sugar / Strawberry with Fruit Chunks)  
单球冰淇淋 (至尊香草 / 冲绳黑糖 / 含果肉草莓)

# HAMBURG STEAK | ハンバーグステーキ



## 松阪牛入りビーフ100% 俺のハンバーグステーキ

ORENO Hamburg Steak with Matsusaka Beef  
含松阪牛的100%純牛肉汉堡排

※掲載写真はイメージです。  
Images are for illustrative purposes only.  
图片仅供参考。

## 松阪牛入りビーフ100% 俺のハンバーグステーキ

ORENO Hamburg Steak with Matsusaka Beef  
含松阪牛的100%純牛肉汉堡排

シングル / Single (180g) 1,980(税込2,178)

ダブル / Double (360g) 3,800(税込4,180)

えらべるソース >>  
Please choose a sauce  
请选择酱汁

オニオンソース Onion Sauce / 洋葱酱

デミグラスソース Demi-Glace Sauce / 红酒牛肉酱

おろしポン酢ソース Ponzu Sauce with Daikon / 萝卜泥柚子酱油

## TOPPING

トッピング / 配料

お好みでさらにおいしく!



チェダーチーズ  
Cheddar Cheese  
切込奶酪

+ 200(税込220)



鳳凰卵の目玉焼き  
Fried Egg  
煎鸡蛋

+ 200(税込220)



シャウエッセン  
Schaussen Sausage  
烧维森香肠

[3p] + 350(税込385)  
[6p] + 680(税込748)



マッシュポテト  
Mashed Potatoes  
土豆泥

+ 680(税込748)



フォアグラソテー  
Sautéed Foie Gras  
香煎鹅肝

+ 1,500(税込1,650)



“俺のBakery”の  
フォカッチャ  
Focaccia / 佛卡夏  
300(税込330)



ご飯 Rice / 米饭  
300(税込330)  
大盛 Large Serving / 大份  
450(税込495)



みそ汁  
Miso Soup / 味噌汤  
150(税込165)



ガーリックライス  
Garlic Rice / 蒜香饭  
780(税込858)

# POUND MENU

ステーキ盛り合わせ

ステーキは、当店おすすめの  
ミディアムレアにてご提供いたします。  
Steaks are served medium rare, our recommended standard.



2ポンド(3-4名様用 900g)  
2 pounds (For 3 or 4 pers, 900g)

1

**俺の松阪牛と厳選部位盛り**  
(松阪厳選部位+サーロイン+厳選赤身)  
Matsusaka Beef & Selected Cuts Assortment  
(Matsusaka Selected Cut + Sirloin + Selected Lean Cuts)

1ポンド(2名様用 450g) 12,980(税込14,278)  
1 pound (For 2 pers, 450g)

2ポンド(3-4名様用 900g) 24,800(税込27,280)  
2 pounds (For 3 or 4 pers, 900g)

2

**俺の希少部位厳選盛り**  
(フィレ+サーロイン+厳選赤身)  
Selected Rare Cuts Assort  
(Fillet + Sirloin + Selected Lean Cuts)

1ポンド(2名様用 450g) 10,980(税込12,078)  
1 pound (For 2 pers, 450g)

2ポンド(3-4名様用 900g) 19,800(税込21,780)  
2 pounds (For 3 or 4 pers, 900g)

オス  
スメ

3

**俺のSTEAK盛り**  
(霜降り+赤身+ハラミ)  
ORENO STEAK Assort (Marbled + Lean + Skirt Steak)

1ポンド(2名様用 450g) 7,980(税込8,778)  
1 pound (For 2 pers, 450g)

2ポンド(3-4名様用 900g) 14,980(税込16,478)  
2 pounds (For 3 or 4 pers, 900g)

4

**渋谷ステーキ盛り**  
(赤身+切り落とし+ハラミ)  
SHIBUYA Steak Assort (Lean + Trimmed Cuts + Skirt Steak)

1ポンド(2名様用 450g) 6,980(税込7,678)  
1 pound (For 2 pers, 450g)

2ポンド(3-4名様用 900g) 12,980(税込14,278)  
2 pounds (For 3 or 4 pers, 900g)

3種のソース付き>>  
Served with 3 types of Sauce

俺のオリジナルオニオンソース  
Oreno Original Onion Sauce

おろしポン酢ソース  
Grated Radish Ponzu Sauce

わさび醤油ソース  
Wasabi Soy Sauce

お好みどうぞ! ソースの追加できます! Add Extra Sauce. / 可加酱汁。



オニオンソース  
Onion Sauce  
洋葱酱  
+100(税込110)



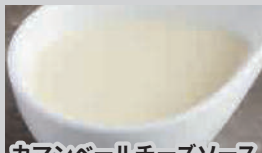
デミグラスソース  
Demi-Glace Sauce  
红酒牛肉酱  
+200(税込220)



おろしポン酢ソース  
Ponzu Sauce with Daikon  
萝卜泥柚子酱油  
+150(税込165)



わさびバルサミコソース  
Wasabi Balsamic Sauce  
芥末香醋酱  
+150(税込165)



カマンベールチーズソース  
Camembert Cheese Sauce  
卡门贝尔奶酪酱  
+300(税込330)

# WAGYU STEAK

## 黒毛和牛ステーキ

ステーキは、当店おすすめのミディアムレアにてご提供いたします。  
その他の焼き加減のご希望は、スタッフまでお申し付けください。  
Steaks are served medium rare as recommended.  
Please ask our staff for other doneness preferences.  
牛排按本店推荐的五分熟提供。如需其他熟度，请告知服务员。



A5松阪牛ステーキ  
A5 Matsusaka Beef Steak / A5松阪牛牛排

### A5松阪牛ステーキ

A5 Matsusaka Beef Steak  
A5松阪牛牛排

150g	5,980(税込6,578)
200g	7,300(税込8,030)
300g	10,300(税込11,330)

### 松阪牛切り落としステーキ

Matsusaka Beef Steak Bites  
松阪牛牛排块

150g	4,200(税込4,620)
200g	5,500(税込6,050)
300g	7,800(税込8,580)



### 黒毛和牛フィレステーキ

Kuroge Wagyu Fillet Steak / 黒毛和牛菲力牛排

※数量限定部位  
Subject to availability / 数量有限

牛の腰の内側にあるごくわずかな希少部位。

脂が控えめで、驚くほど柔らかく、上品な味わいが特徴です。

A rare cut found on the inside of the cow's loin. It's low in fat, surprisingly tender, and has a refined flavor.

150g	4,980(税込5,478)
200g	6,280(税込6,908)
300g	8,980(税込9,878)



### 黒毛和牛サーロインステーキ

Kuroge Wagyu Sirloin Steak  
黒毛和牛西冷牛排

牛の腰のあたりにある最上級部位のひとつ。きめ細かな肉質と豊かな肉汁、上品な脂の甘みが特徴です。ジューシーでとろけるような食感をお楽しみください。

One of the finest cuts of beef, located near the cow's rump. Characterized by its fine texture, rich juices, and refined sweetness of fat, this steak is juicy and melts in your mouth.

150g	4,280(税込4,708)
200g	5,280(税込5,808)
300g	7,380(税込8,118)

### 黒毛和牛厳選霜降りステーキ

Selected Marbled Steak of Japanese Beef / 黒毛和牛大理石花纹牛排套餐

ほどよい霜降りとしっとりした食感が特徴で、噛むほどに上質な甘みと旨みが広がります。脂がしつこくなく、あっさりとした余韻を楽しめます。

It features a moderate marbling and a moist texture, and the more you chew,

the more its exquisite sweetness and deep flavor unfolds. The fatty texture is not overpowering, leaving a light, lingering aftertaste.

150g	3,080(税込3,388)
200g	3,980(税込4,378)
300g	5,680(税込6,248)



### 黒毛和牛厳選赤身ステーキ

Selected Lean Steak of Japanese Beef / 黒毛和牛上等瘦肉牛排

腰からももにかけての赤身部位。やわらかくジューシーで、赤身ならではの深い旨みと脂のほどよい甘みが楽しめます。あっさりとした後味で、幅広い世代に人気です。

This lean cut of beef, located between the loin and thigh, is tender and juicy, boasting the deep flavor and the subtle sweetness of fat. Its light aftertaste makes it popular with a wide range of generations.

150g	3,080(税込3,388)
200g	3,980(税込4,378)
300g	5,680(税込6,248)

### 黒毛和牛切り落としステーキ

Kuroge Wagyu Steak Bites / 黒毛和牛牛排块

一口大にカットされた黒毛和牛の様々な部位を盛り合わせた一皿。

部位ごとの食感の違いをお楽しみいただけます。(使用する部位・配合割合は毎回異なりますのでご了承ください)

A platter of bite-sized cuts featuring a variety of Wagyu beef parts. Enjoy the unique textures and flavors of each cut.

Please note: the selection of cuts and their proportions vary with each serving.

150g	2,780(税込3,058)
200g	3,580(税込3,938)
300g	4,980(税込5,478)

えらべるソース >>  
Please choose a sauce  
请选择酱汁

オニオンソース Onion Sauce / 洋葱酱

おろしポン酢ソース Ponzu Sauce with Daikon / 萝卜泥柚子酱油

わさびバルサミコソース Wasabi Balsamic Sauce / 芥末香醋酱

※掲載写真はイメージです。  
Images are for illustrative  
purposes only. / 图片仅供参考。



※写真は「松阪牛食べ比べコース」のイメージです。  
Photo shown: Matsusaka Beef Tasting Course  
图片为「松阪牛品鉴套餐」照片

全7品  
**黒毛和牛食べ比べコース**  
Wagyu Tasting Course / 黒毛和牛品鉴套餐

2時間飲み放題付 / 2h All-you-can-drinks

**6,000**(税込6,600)

全7品  
**松阪牛食べ比べコース**  
Matsusaka Beef Tasting Course / 松阪牛品鉴套餐

2時間飲み放題付 / 2h All-you-can-drinks

**9,000**(税込9,900)

- サラダ**  
〜すりおろし野菜ドレッシング〜  
Homemade Salad  
with Grated Vegetable Dressing  
特制沙拉 (蔬菜研磨酱)
- フライドポテト**  
French Fries / 薯条
- ソーセージ2種 (粗挽き・ハーブ)**  
Two Sausage Selection (Coarse Ground, Herb)  
两种香肠 (粗绞、香草)
- オニオンスープ**  
Onion Soup / 洋葱汤
- 本日の黒毛和牛厳選部位と  
ハラミ盛り (150g)  
Chef's Selection of Wagyu Cuts & Skirt Steak  
今日精选黒毛和牛部位拼盘+横膈膜肉  
※ハラミは輸入牛を使用しています。  
\*Skirt steak is imported beef / 横膈膜肉为进口牛肉
- ガーリックライス**  
Garlic Rice / 蒜香饭
- コーヒーゼリー**  
Coffee Jelly / 咖啡果冻

- サラダ**  
〜すりおろし野菜ドレッシング〜  
Homemade Salad  
with Grated Vegetable Dressing  
特制沙拉 (蔬菜研磨酱)
- フライドポテト**  
French Fries / 薯条
- ソーセージ2種 (粗挽き・ハーブ)**  
Two Sausage Selection (Coarse Ground, Herb)  
两种香肠 (粗绞、香草)
- オニオングラタンスープ**  
Onion Soup Gratinée / 法式洋葱汤
- 本日の松阪牛とA5黒毛和牛の  
厳選部位盛り (150g)  
Today's Matsusaka Beef & A5 Wagyu  
Premium Cuts Selection  
今日松阪牛とA5黒毛和牛精选部位拼盘
- ガーリックライス**  
Garlic Rice / 蒜香饭
- コーヒーゼリー**  
Coffee Jelly / 咖啡果冻

**全22種!**  
**飲み放題**  
**対象**  
**ドリンク**

<b>Beers</b> アサヒ マルエフ	<b>Whisky</b> ブラックニッカ	<b>Highballs</b> ブラックニッカハイボール ジンジャーハイボール コークハイボール	<b>Glass of Wine</b> 赤ワイン / 白ワイン
<b>Sour &amp; Chu-Hai</b> 烏龍茶ハイ / 玉露入り緑茶ハイ レモンサワー樽ハイ 白桃入り桃サワー シャインマスカットサワー	<b>Shochu &amp; Umeshu</b> 麦焼酎 / 芋焼酎 / 梅酒 ※ロック・水割り・ソーダ割からお選びください。	<b>Soft Drinks</b> 烏龍茶 / 玉露抹茶 コーラ / ジンジャーエール オレンジジュース シャインマスカットスカッシュ 白桃入り桃スカッシュ	

飲み放題の注意事項…※グラス交換制です。※ラストオーダーは30分前となります。※その他クーポン等と併用はできません。