

厳選三種串

Carefully Selected Skewer Trio
3种严选串烧组合

1,480
(税込1,628)

- ・俺の手ごねつくね
- ・岩手県産岩中豚串
- ・A5黒毛和牛串

俺の割烹創業の味!

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

からすみの絶妙な塩味とコクが香り高い
蕎麦と絡み合い、贅沢な味わいが広がります。

俺の割烹 やきとり

お薦めの逸品

SIGNATURE DISHES / 招牌菜

俺の割烹創業の味!

蟹クリームコロッケ

Crab Cream Croquette 580
蟹肉奶油可乐饼 (税込638)

蟹の旨みをたっぷり閉じ込めた、
贅沢なクリームコロッケ。

俺の手ごねつくね (1本)

ORENO House-Made
Chicken Meatloaf Skewer 480
(1 pc) / 烤鸡肉丸子串 (1串) (税込528)

ふっくらとした食感と、肉の旨みを
しっかり閉じ込めた自慢の逸品。

俺の揚げ江秘伝レシピ!

よだれ鶏

Mouthwatering
Chicken / 口水鸡 880
(税込968)

しつとりと火入れた鶏肉に、香り高い
特製辛ダレをたっぷりかけた本格よだれ鶏。

国産鶏のレバ刺し

Japanese Chicken Liver 780
Sashimi / 国产鸡肝刺身 (税込858)

新鮮な国産鶏レバーを使用。
とろける食感と濃厚な旨味が広がる逸品。

俺の巻き寿司 (4貫)

1,180
ORENO Special Seafood Sushi (税込1,298)
Rolls (4 pieces) / 海鮮寿司卷 (4貫)

ネギトロに、いくら、とびこの繊細な食感を重ねた贅沢巻き。

炭火の特徴 01

ガス火の約4倍もの遠赤外線や近赤外線を放出します。
食材の表面を一気に熱して焼き固めると同時に、
内部まで素早く熱を通すため、肉汁などの旨味を逃しません。

炭火やきとり・串焼き

Charcoal Grilled Chicken
炭火焼烤串

厳選三種串

Carefully Selected Skewer Trio
3种严选串烧组合

1,480

- ・俺の手ごねつくね (税込1,628)
- ・岩手県産岩中豚串
- ・A5黒毛和牛串

鶏かわ串 (1本)

Chicken Skin Skewer (1 pc)
鸡皮串 (1串)

240
(税込264)

外は香ばしく、中はおもちりと焼き上げた定番の一本。

国産鶏ねぎま串 (1本)

Japanese Chicken
& Scallion Skewer (1 pc) / 国产鸡肉葱段串 (1串)

300
(税込330)

ジューシーな鶏肉と甘みあるネギを交互に。
王道にして完成された旨さの一本。

国産鶏もも串 (1本)

Japanese Chicken Thigh
Skewer (1 pc) / 国产鸡腿肉串 (1串)

300
(税込330)

肉汁あふれるジューシーなもも肉。
シンプルに旨さを楽しめる定番串。

国産鶏砂肝串 (1本)

Japanese Chicken Gizzard
Skewer (1 pc) / 国产鸡胗串 (1串)

280
(税込308)

コリッとした食感と程よい弾力。
噛むほどに旨味が引き立つ一串。



俺の手ごねつくね (1本)

ORENO House-Made
Chicken Meatloaf Skewer (1 pc)
烤鸡肉丸子串 (1串)

480
(税込528)

ふっくらとした食感と、肉の旨みをしっかり閉じ込めた自慢の逸品。



俺の月見つくね (1本)

ORENO House-Made
Chicken Meatloaf Skewer with Egg Yolk (1 pc)
烤鸡肉丸子串配蛋黄 (1串)

530
(税込583)

ふっくら焼き上げたこだわりのつくねに濃厚な卵黄を絡めて。

炭火の特徴 02

肉から出た脂が炭に落ちると、
高温で熱分解され煙になります。
この煙が再び食材にまとわりつくことで、
特有の「香ばしいロースト香」が生まれます。

炭火の特徴 03

ガスは燃焼時に水蒸気を出しますが、
炭は純粋な炭素に近く水分を出しません。
そのため食材表面の水分が飛び、
パリッとした食感に仕上がります。

ヤゲン軟骨串 (1本)

Chicken Breast Cartilage
Skewer (1 pc) / 鸡软骨串 (1串)

コリコリとした食感が楽しいヤゲン軟骨。
噛むほどに旨味が広がる人気串。

300
(税込330)

国産鶏ハツ串 (1本)

Japanese Chicken Heart
Skewer (1 pc) / 国産鸡心串 (1串)

臭みなく仕上げたハツは旨味濃厚。
歯切れの良い食感が魅力の一本。

300
(税込330)

国産鶏ぼんじり串 (1本)

Japanese Chicken Tail Skewer (1 pc) (税込308)
国産鸡尾肉串 (1串)

脂の甘みとコクが凝縮された希少部位。
とろける旨さが広がる一本。

280

国産鶏白レバー串 (1本)

Japanese White Chicken Liver
Skewer (1 pc) / 国産白肝串 (1串)

しっとりとした口当たりと濃厚なコクが魅力の国産鶏白レバー。

380
(税込418)

岩手県産岩中豚串 (1本)

Iwate Iwachu Pork Skewer (1 pc)
岩手県産岩中猪肉串 (1串)

旨味の強い岩中豚を使用。
上質な脂と肉の甘みが際立つ贅沢な串。

420
(税込462)

かしら串 (1本)

Pork Cheek Skewer (1 pc)
猪头肉串 (1串)

豚のこめかみ部分で程よい歯ごたえと
濃厚な肉の旨みが楽しめます。

280
(税込308)

てっぼう串 (1本)

Pork Intestine Skewer (1 pc)
猪大肠串 (1串)

プリッとした食感と濃厚な脂の旨みが楽しめる
豚ホルモンの定番串。

280
(税込308)

A5黒毛和牛串 (1本)

A5 Wagyu Beef Skewer (1 pc)
A5黒毛和牛串 (1串)

A5ランク黒毛和牛を贅沢に使用。
とろける脂と濃厚な旨味が広がる極上の一本。

880
(税込968)

厚切りやわらか牛タン串 (1本)

Thick-Cut Tender Beef Tongue
Skewer (1 pc) / 厚切嫩牛舌串 (1串)

厚切りならではの食べ応えと柔らかさ。
噛むほどに旨味あふれる極上の牛タン。

1,080
(税込1,188)

おまかせ串5本盛り

Chef's Selection of 5 Yakitori Skewers
主厨精选烤串5串拼盘

とりあえずこれ! 日替わりの盛り合わせ。
内容はスタッフまでお尋ねください。

1,180
(税込1,298)



国産鶏
白レバー串 (1本)



てっぼう串 (1本)



A5黒毛和牛串 (1本)

肉 刺し

— Raw & Lightly Seared Meat Specialties
生鮮肉料理



国産鶏のたたき

Seared Japanese Chicken Tataki
国産鸡肉炙焼刺身

表面を香ばしく炙った国産鶏。
旨味と食感を楽しめる人気の逸品。

880(税込968)



国産鶏のレバ刺し

Japanese Chicken Liver Sashimi
国産鸡肝刺身

新鮮な国産鶏レバーを使用。
とろける食感と濃厚な旨味が広がる逸品。

780(税込858)



牛タン刺し (低温調理) 980
Beef Tongue Sashimi (税込1,078)

牛舌刺身
牛たんの旨味が噛むほどに広がる贅沢な一品。



牛タンユッケ (低温調理) 880
Beef Tongue Yukhoe (税込968)

牛舌韩式拌生肉
牛タンに特製ダレを絡めて。濃厚な味わいがクセになる一皿。



A5黒毛和牛のたたき 1,980
Seared A5 Wagyu Beef / A5黒毛和牛炙焼刺身 (税込2,178)

黒毛和牛の旨味を閉じ込めた、“俺の割烹”独自の調理方法をお楽しみください。

冷菜・酒肴

Cold Appetizers
冷菜・佐酒小食



俺の
割烹

からすみそば 1,380

(税込1,518)

Cold Soba Noodles with Salted Mullet Roe / 乌鱼子荞麦面

からすみの絶妙な塩味とコクが香り高い蕎麦と絡み合い、贅沢な味わいが広がります。



和風シラスサラダ 780

(税込858)

Japanese Whitebait Salad / 日式吻仔鱼沙拉

新鮮野菜をシンプルに。さっぱりとした味わいで。

からすみ大根 1,380

(税込1,518)

Salted Mullet Roe with Fresh Cut Radish / 薄削乌鱼子萝卜

濃厚なからすみと大根の組み合わせ。日本酒が進む贅沢な肴。

俺のポテトサラダ 480

(税込528)

Japanese Potato Salad / 日式土豆沙拉

こだわりの具材を使用した特製ポテサラ。

ひと味違う満足感のある一皿。

胡麻かんぱち 1,080

(税込1,188)

Amberjack with Sesame Sauce / 芝麻油甘鱼

新鮮なかんぱちを濃厚な特製胡麻ダレで和えた、かんぱちの旨みと胡麻の香ばしさが広がる逸品。

枝豆～柚子の香り～ 380

(税込418)

Edamame with Yuzu Aroma / 毛豆柚子味

定番の枝豆に柚子の香りをプラス。爽やかな風味で後引く美味しさ。



からすみ大根

うずら卵の燻製 550

(税込605)

Smoked Quail Egg / 熏鹌鹑蛋

燻製の香りが広がるうずら卵。濃厚な味わいでお酒との相性抜群。

浅漬け2種盛 480

(税込528)

Assorted Light Pickles (2 Kinds) / 两种时令浅渍拼盘

さっぱりとした味わいの浅漬け盛り。箸休めにもぴったりの一皿。



胡麻かんぱち



俺の揚子江秘伝！ よだれ鶏 880

(税込968)

Mouthwatering Chicken / 口水鸡

しつとりと火入れした鶏肉に、

香り高い特製辛ダレをたっぷりかけた本格よだれ鶏。

長茄子のおひたし 480

(税込528)

Marinated Eggplant in Dashi / 日式高汤浸长茄子

出汁をたっぷり含んだ長茄子。やさしい味わいで心ほどける一品。



長茄子のおひたし

温泉・逸品

Hot Dishes & House Specialties
热菜・招牌料理



フォアグラ大根

Foie Gras with Simmered
Daikon Radish in Dashi
and Soy Sauce Broth / 鵝肝萝卜

1,180
(税込1,298)

出汁の旨みをたっぷり含んだ大根と、
濃厚でとろけるフォアグラの贅沢な組み合わせ。



せせりの山椒焼き

Grilled Chicken Neck
with Japanese Pepper / 山椒烤鸡颈肉

580
(税込638)

旨味たっぷりのせせりを香ばしく焼き上げ、
山椒の香りで引き締めた逸品。



蟹クリームコロッケ

Crab Cream Croquette
蟹肉奶油可乐饼

580
(税込638)

蟹の旨みをたっぷり閉じ込めた、贅沢なクリームコロッケ。

コンソメフライドポテト

Consommé French Fries
法式清汤风味薯条

580
(税込638)

外はカリッと中はホクホク。
コンソメ味が止まらない定番の美味しさ。

俺のだしを使った鶏の唐揚げ

ORENO Dashi-Marinated
Japanese Fried Chicken / 日式炸鸡

680
(税込748)

ジューシーな鶏肉をカラッと揚げた定番人気。
噛むほどに旨味あふれる一品。

だし巻き卵

Japanese Omelet (Dashi Rolled Egg) (税込748)
日式高汤玉子烧

680

出汁と一緒に食べるだし巻き。コクと旨味が広がる逸品。

豚の角煮

Braised Pork Belly
日式红烧五花肉

1,080
(税込1,188)

じっくり煮込んだ豚肉はとろける柔らかさ。
濃厚な味わいが口いっぱいに広がります。

A5和牛の味噌煮込み

A5 Wagyu Miso Stew
A5和牛味噌炖煮

680
(税込748)

A5和牛の旨味を引き出した贅沢な味噌煮込み。
上質な脂とコクが際立つ一品。



だし巻き卵



豚の角煮



A5和牛の味噌煮込み

食事

Rice, Noodles & Soup
主食・汤品



俺の巻き寿司 (4貫)

ORENO Special Seafood
Sushi Rolls (4 pieces) **1,180**
海鮮寿司巻 (4貫) (税込1,298)

ネギトロに、いくら、とびっこの
繊細な食感を重ねた贅沢巻き。

貝だし醤油ラーメン

Soy Sauce Ramen
with Shellfish Broth / 貝类高汤醤油拉面

貝の旨味を凝縮した出汁に醤油を合わせた一杯。
あっさりしながら奥深い味わい。

680
(税込748)



貝だし
醤油ラーメン

鶏白湯スープ

Chicken Paitan Soup / 鸡白汤

鶏の旨味をじっくり引き出した濃厚スープ。
コク深く、心まで温まる味わい。

200
(税込220)

鶏白湯
スープ

しらすといくらの
炭火焼おにぎり



焼鯖とからすみの
炭火焼おにぎり

焼鯖とからすみの炭火焼おにぎり

Charcoal-Grilled Rice Ball
with Grilled Mackerel & Bottarga **480**
炭火烤饭团配烤鲭鱼和乌鱼子 (税込528)

鯖の旨みとからすみの塩味が織りなす、
メにおすすめの逸品です。

しらすといくらの炭火焼おにぎり

Charcoal-Grilled Rice Ball
with Whitebait & Salmon Roe **480**
炭火烤饭团配吻仔鱼和鲑鱼籽 (税込528)

しらすの旨みといくらの濃厚なコクが重なり合う、
贅沢なメの一品です。

甘味

Desserts
甜品

本日のアイス

Today's Ice Cream / 今日冰淇淋
食後にびったりのさっぱりとした甘さ。

380
(税込418)

和三盆ブリュレ

Wasanbon Crème Brûlée
和三盆焦糖布蕾

上品な甘さの和三盆を使用。
パリッと香ばしい表面と濃厚な口どけが魅力。

480
(税込528)

杏仁豆腐

Almond Tofu / 杏仁豆腐

なめらかな口当たりとやさしい甘さ。
食後に嬉しい定番のデザート。

380
(税込418)

ガトーショコラ

Gateau Chocolat / 法式巧克力蛋糕

濃厚なチョコレートの香りと
しっとり食感が楽しめるガトーショコラ。

480
(税込528)

和食とやきとり

俺の割烹

やきとり

YAKITORI & JAPANESE CUISINE