

900°C GRILL

900°C超高温!!
グリルオープンを使った肉料理

T-bone Steak!



Tボーンステーキ ~NYスタイル~ (1kg)

和牛(和妃牛)のトマホークステーキ(500g)



鶴見区大山畜産
「なにわ星豚」肩ロース
900度オープン焼きロメスコソース



Lボーンステーキ ~ビストロスタイル~ (1kg)

MEAT & FISH 肉&魚料理

フォアグラのポワレ
ホワイトアスパラのムニエル添え
Foie gras poele with white asparagus meunière

¥1,080

煮込みハンバーグ 赤ワイン風味
Braised hamburger red wine flavor

¥1,280

燻製をかけた鴨フィレ肉のロースト
ソースフランボワーズ
Roasted fillet of canard smoke with framboise sauce

¥1,780

オス フランス産ビジョン1羽丸ごとロースト
ルーアン風ソース
Roasted french pigeon whole with Rouen style sauce

¥1,880

US産牛フィレ肉のステーキ トリュフソース
US fillet beef steak with truffle sauce

¥1,980

“ロッシェニ”スタイルにアレンジ! フォアグラトッピング
Foie gras topping +¥500

本日の鮮魚 フレンチスタイル
Today's special fish in french style

¥1,280

オマール海老のロースト ソースモンバジャック
Roasted homard lobster with monbazillac sauce

¥1,980



フォアグラのポワレ
ホワイトアスパラのムニエル添え



燻製をかけた鴨フィレ肉のロースト
ソースフランボワーズ



牛フィレ肉のステーキ
トリュフソース



オマール海老のロースト
ソースモンバジャック

900°C GRILL Tボーンステーキ ~NYスタイル~ (1kg) ¥3,980
T-bone Steak "NY Style" (1kg)

900°C GRILL Lボーンステーキ ~ビストロスタイル~ (1kg) ¥4,980
L-bone Steak "Bistro Style" (1kg)

数量限定 **900°C GRILL** 和牛(和妃牛)トマホークステーキ(500g) ¥3,980
Wagyu beef Tomahawk steak (500g)

900°C GRILL 鶴見区大山畜産
「なにわ星豚」肩ロース 900度オープン焼きロメスコソース ¥1,580
Baked "NANIWABOSHI PORK" chuck eye with romesco sauce at 900°C oven
※「大阪産(もん)」ブランドの豚肉と野菜を使用しています。

※記載の価格はすべて税抜表記です。 ※お席は1時間50分制となります。 ※17時以降はお1人様につきチャージ代300円(税抜)を頂戴いたします。

APPETIZER

おつまみ・前菜



ギュッと詰まった
春野菜のテリーヌ

◀冷製ローストビーフ
プロヴァンスの香り

春の訪れ アマゴのエスカベッシュ
オレンジの香り

鮮魚のカルパッチョ▶

俺のビストロ特製!!
厚切パテドカンパーニュ



定番!アンチョビポテトフライ



濃厚!レバームース



トリュフ香る
なめらかポテトサラダ



きのこを包んだ
クレープグラタン

APPETIZER

おつまみ

- 4味交わるオリーブマリネ ¥380
Four taste olive mariné
- 季節野菜のピクルス ¥380
Pickles of seasonal vegetables
- 定番!アンチョビポテトフライ ¥380
French fries with anchovy sauce
- 濃厚!レバームース ¥480
Liver mousse rich taste
- おススメ** トリュフ香るなめらかポテトサラダ ¥580
creamy mashed potatoes with truffle served with potato chips
- きのこを包んだクレープグラタン ¥580
Crepe gratin wrapped mushrooms
- フランスバイヨンヌ産 生ハムドライイチヂクのせ ¥780
Bayonne Prosciutto with dry fig

※記載の価格はすべて税抜表記です。 ※お席は1時間50分制となります。
※17時以降はお1人様につきチャージ代300円(税抜)を頂戴いたします。

COLD APPETIZER

冷前菜

- 春の訪れ アマゴのエスカベッシュ オレンジの香り ¥480
Escabeches of amago orange flavor
- おススメ** 俺のビストロ特製!!
厚切パテドカンパーニュ ¥580
Pate de Campagne thick slice "ORENO-BISTRO" style
- 大盛り!俺んちのグリーンサラダ ¥680
Green salad "ORENO" style (Big size)
- 鮮魚のカルパッチョ ¥680
Fresh fish carpaccio
- おススメ** ギュッと詰まった春野菜のテリーヌ ¥780
Terrine of spring vegetables
- サーモンマリネとアスパラのコーポ仕立て ¥880
Saumon mariné with copeau style asparagus
- 冷製ローストビーフ プロヴァンスの香り ¥980
Cold beef Provançe style
- 世界のチーズ盛り合わせ6種 ¥1,480
Assorted 6 varieties cheese platter
- 瓶ごとキャビア(18g) ブリニ添え ¥1,980
Whole caviars plate (18g) with brini



ギュッと詰まった
春野菜のテリーヌ



サーモンマリネとアスパラのコーポ仕立て



冷製ローストビーフ プロヴァンスの香り

HOT APPETIZER

温前菜

- モツの煮込み赤ワイン風味 温泉卵添え ¥580
Stewed beef tripe in red wine with onsen soft boiled egg
- 広島産ムール貝のマリニエール ¥680
Marinière of Hiroshima mussels
- 丸ごと1個のカマンベールチーズのオープン焼き ¥680
Baked whole camembert cheese in oven
- おススメ** 小エビと木ノ子のスパイシーアヒージョ ¥680
Spicy ahijyo with shrimps and mushrooms
- アヒージョとご一緒にどうぞ! 山型パン(2カット) +¥200
English bread (2pieces)
- 子羊のバルバジューアン(モナコ風揚げ餃子) ¥780
Barbagiuann of lamb (fried dumplings monaco style)
- えび!!エビ!!海老!!!
フレンチ風お好み焼き ソースアメリカヌ ¥980
French style shrimps Okonomiyaki(savory japanese pancake) with americaine sauce
- 3L帆立貝柱の鉄板焼き
スーパーフード、モリンガの香り ¥980
Grilled super extra large scallops moringa(super food) flavor



モツの煮込み赤ワイン風味
温泉卵添え



えび!!エビ!!海老!!!
フレンチ風お好み焼き
ソースアメリカヌ



3L帆立貝柱の鉄板焼き
スーパーフード、モリンガの香り



パルミジャーノレッチャーノのリゾット

俺の名物!
フォアグラとトリュフのリゾット

ワタリガニの
トマトクリームスパゲティ

トリュフと玉子のペペロンチーノ

魚介がタップリのった
クリームパスタ バジルのアクセント

PASTA & RISOTTO

パスタ&リゾット

パルミジャーノレッチャーノのリゾット

Risotto of parmigiano reggiano

¥780



俺の名物!フォアグラとトリュフのリゾット

"ORENO" special! Risotto of truffle and foie gras

¥1,280

ワタリガニのトマトクリームスパゲティ

Tomato cream spaghetti of migrant crab's

¥780

ホタルイカと菜の花、ドライマトのアーリオオーリオ

Spaghetti arlio orio with firefly squid, rape flower, dry tomato

¥780

トリュフと玉子のペペロンチーノ

Pepperoncino with truffle and egg

¥980

魚介がタップリのったクリームパスタ バジルのアクセント

Cream pasta with plenty of seafood basil's accents

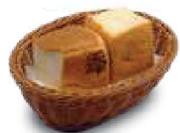
¥1,280



銀座の食パン〜香〜(2カット)

Ginza's bread "KAORI" (2pieces)

¥200



DESSERT

デザート

テリーヌショコラ
バニラアイス添え

ショコラとキャラメルのムース
パッションフルーツのソルベ

俺のビストロ特製パフェ
フォレノワール風

ベイクドチーズケーキ
グラスフロマージュ

俺のフレンチトースト

ベイクドチーズケーキ グラスフロマージュ

Baked cheesecake with glass fromage

¥480

ショコラとキャラメルのムース パッションフルーツのソルベ

Chocolate and caramel moose with passion fruit sherbet

¥480

自家製ソルベ3種盛り

Assorted three kinds of homemade sherbet

¥480

テリーヌショコラ バニラアイス添え

Terrine chocolat with vanilla ice cream

¥480



俺のフレンチトースト

French Toast "ORENO" style

¥580

俺のビストロ特製パフェ フォレノワール風

"ORENO-BISTRO" special parfait Fole Noir style

¥880

AFTER DRINKS

コーヒー・紅茶・食後酒

<p>☺ ☺ ☺</p> <p>コーヒー (ホット/アイス) COFFEE (HOT / ICED)</p> <p>¥300</p> <p>エスプレッソ ESPRESSO</p> <p>¥300</p> <p>カフェラテ (ホット/アイス) CAFE LATTE (HOT / ICED)</p> <p>¥380</p>	<p>☺ ☺ ☺</p> <p>紅茶 (ホット/アイス) TEA (HOT / ICED)</p> <p>¥300</p> <p>宇治抹茶ラテ (ホット/アイス) UJI MATCHA LATTE (HOT / ICED)</p> <p>¥380</p> <p>レモンハーブティー (レモンピール・ハイビスカス) (ローズヒップ・オレンジピール) LEMON HERB TEA (Lemon peel・hibiscus) (Rose Hip・Orange Peel)</p> <p>¥380</p>	<p>☺ ☺ ☺ ☺ ☺</p> <p>デザートワイン DESSERT WINE</p> <p>¥500</p> <p>ポートワイン PORT WINE</p> <p>¥500</p> <p>コニャック COGNAC</p> <p>¥500</p> <p>カルヴァドス CALVADOS</p> <p>¥500</p> <p>マール MAR</p> <p>¥500</p>
--	---	--

☺ 当店のコーヒーは、有機栽培豆を使用しています。

※記載の価格はすべて税抜表記です。 ※お席は1時間50分制となります。 ※17時以降はお1人様につきチャージ代300円(税抜)を頂戴いたします。