

超高温900℃
オープンで焼き上げた
STEAK



Tボーンステーキ
(900g)

T-BONE STEAK

Tボーンステーキ

Tボーンステーキとは？

「サーロイン」と「フィレ」ステーキの定番の2つの部位がT字型骨についていることからTボーンステーキと呼ぶようになりました。
肉汁と脂で旨味たっぷりの「サーロインステーキ」としっとり柔らかな「フィレステーキ」。一度で2つの部位が楽しめる極上なステーキです。

Tボーンステーキ 900g **3,980**
T-bone steak



香ばしいハーブとガーリックがステーキを引き立てます
ガーリックハーブTボーンステーキ 900g **4,980**
T-bone steak with herb & garlic

とろとろのブルーチーズが新しい異色のTボーンステーキ
ブルーチーズTボーンステーキ 900g **4,980**
T-bone steak with blue cheese

フォアグラとステーキという、「俺の」ならではの組み合わせ！
フォアグラTボーンステーキ 900g **5,980**
T-bone steak with foie gras

SAUCE

ソース

ステーキに合わせて
お好みでお選びください。

赤ワインソース Red wine sauce	300
ガーリックソイソース Garlic soy sauce	300
トリュフのソース Truffle sauce	400

SIDE DISHES

つけ合わせ

クリームスピナッチ (ほうれん草のクリーム煮) Cream spinach (cream of boiled spinach)	500	マッシュポテト Mashed potatoes	500
バターコーン Buttered corn	500	トリュフ入りマッシュポテト Mashed potatoes with truffle	800
3種のキノコのガーリックソテー Three kinds of mushrooms garlic saute	500		



3種のキノコの
ガーリックソテー



Lボーンステーキ 焼き野菜添え



俺のグリルハンバーグトリュフソース



ハンガリー産
鴨胸肉のロースト カシスソース



イベリコ豚ベジータの肩ロース
〜熟成バルサミコソース〜

MAIN DISHES

メインディッシュ

Lボーンステーキ 焼き野菜添え 500g **2,480**
L-bone steak with grilled vegetables

俺のグリルハンバーグトリュフソース 300g **1,480**
Hamburg steak with truffle sauce

目玉焼きトッピング +100 フォアグラトッピング +500
Fried egg topping Foie gras topping

アメリカ産
牛ハラミステーキ 赤ワインソース 300g **1,780**
Outside skirt steak of beef with red wine sauce

牛フィレステーキトリュフソース 200g **1,980**
Fillet beef steak with truffle sauce

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

ハンガリー産
鴨胸肉のロースト カシスソース 300g **1,780**
Roasted Hungarian duck breast with cassis sauce

イベリコ豚ベジータの肩ロース
熟成バルサミコソース 300g **1,780**
Iberian bellota chuck eye with aged balsamico sauce

オーストラリア産 **骨付き仔羊のロースト**
グリーンマスタードソース 300g **1,780**
Roasted Australian lamb chop with green mustard sauce

本日の鮮魚料理 シェフのスタイルで 300g **1,280**
Today's special fish dish Chef's style



アメリカ産
牛ハラミステーキ
赤ワインソース



オーストラリア産
骨付き仔羊のロースト
グリーンマスタードソース



本日の鮮魚料理
シェフのスタイルで



COLD APPETIZER

冷前菜

俺のグリーンサラダ Green salad "ORENO" style	580
クラシックシーザーサラダ Caesar salad classic style	780
彩野菜のスティックサラダ Colorful vegetables stick salad	880
黒毛和牛の冷製ローストビーフ Cold Black Wagyu roast beef	980
前菜3種盛合せ Assorted three kinds of appetizers	980
瓶ごとキャビア (18g) Whole caviars plate (18g)	2,480

HOT APPETIZER

温前菜

ムール貝の白ワイン蒸し Steamed mussels in white wine	780
シェフの気まぐれアヒージョ Chef's recommendation ahijo	780
牛スジのトマト煮込み~茶巾スタイル~ Stewed beef gristle in tomato wrapped style	780 (+1個追加 390)



APPETIZER

おつまみ

本日のスープ Today's soup	280
オリーブとドライトマトのマリネ Marinated olives & dried tomatoes	480
彩り野菜のピクルス Colorful vegetables pickles	480
フライドポテト~チェダー&パルメザンチーズのソース~ French fries (Cheddar & Parmesan cheese sauce)	480
熟成生ハム Aged Prosciutto	780
チーズ盛り合わせ Assorted cheese platter	980

BREAD & RICE

パン・ライス

銀座の食パン~香~ Ginza's bread "KAORI" (2cuts / 3cuts)	2カット 300 3カット 450
エシレバター フランス産高級発酵バター Échiré butter (salted)	480
ライス Rice	300



銀座の食パン~香~
2カット





銀座の食パンのハニートースト



ホットファッジサンデー



ブルックリンスペシャル
～ブラウニー&ドーナツ～



銀座の食パンのティラミス



アイス盛り合わせ

DESSERTS

デザート

銀座の食パンを使ったデザート
- with Ginza's bread -

銀座の食パンのハニートースト 680
Honey toast of Ginza's bread

銀座の食パンのティラミス 500
Tiramisu with Ginza's bread

俺のホットファッジサンデー 880
Hot Fudge Sandae "ORENO" style

ブルックリンスペシャル 500
～ブラウニー&ドーナツ～
Brooklyn Special (Brownie & Donut)

アイスクリーム盛り合わせ 500
Assorted Ice cream



COFFEE, TEA, DIGESTIF

コーヒー・紅茶・食後酒



コーヒー(ホット/アイス) 300
Coffee (Hot / Iced)

紅茶(ホット/アイス) 300
Tea (Hot / Iced)

ハーブティー 300
Herb Tea

デザートワイン 500
Dessert wine

ポートワイン 500
Port wine

コニャック 500
Cognac

カルヴァドス 500
Calvados

マール 500
Mar

当店のコーヒーは、有機栽培豆を使用しています。

FIRST DRINK

まずは乾杯の1杯!

なみなみスパークリング

俺のシャンパン
Chanpagne 1,200

俺の泡 白 780
Sparkling wine White

ロゼ 780
Rose

スウィート 780
Sweet

ノルマンディー地方の
リンゴソーダ(ノンアルコール) 500
Apples non-alcoholic sparkling from Normandy



ハイボール 480
High ball

※記載の価格はすべて税抜表記です。※お席は2時間制となります。
※17時以降及び土日祝ランチタイムは、お1人様につきチャージ&アミューズ代として500円(税別)を頂戴いたします。

GLASS WINE



SPARKLING

俺のシャンパン 1,200
Chanpagne

俺の泡 白 780
Sparkling wine White

ロゼ 780
Rose

スウィート 780
Sweet

ノルマンディー地方の
リンゴソーダ(ノンアルコール) 500
Apples non-alcoholic sparkling from Normandy

BEER

ビール

CRAFT BEER クラフトビール

アフターダーク 780
After dark

渋味を抑えた、ふくよかな味わいの黒ビール

ジャズベリー 780
Jazzberry

ラズベリーの華やかでフルーティーな味わい

キリン一番搾り 580
KIRIN Ichibanshibori

ノンアルコールビール 480
Non alcohol beer

HIGH BALL

ハイボール

ハイボール 480
High ball

ミント香る
ハイボール 680

～紅茶&ジンジャー～
High ball (mint and tea flavor)
ミントと紅茶の香りがよく合います



ハイボール
ミント香る
ハイボール

COCKTAIL

カクテル

俺のサングリア(白) 680

Sangria (White)
爽やかさとスッキリ感で
お食事との相性抜群です

俺のサングリア 赤 680

Sangria (Red)
オレンジジュースとミックスフルーツで
甘酸っぱく飲みやすい一杯です

ロマンティックハーモニー 580

Romantic Harmony (Red wine & Calpis)
赤ワインとカルピスの美しいハーモニー

ロゼパンプルムース 580

Rose pamplemousse (Rose wine & Grapefruit)
ロゼワインとグレープフルーツの爽やかな味わい

バナナフィズ 580

Banana Fizz (Banana & Calpis)
バナナとカルピスの甘味を活かした炭酸カクテル



俺のサングリア(白) 俺のサングリア(赤)

ロマンティック
ハーモニー
ロゼパンプルムース

WHITE

- 俺の白 680
White wine
- コスパの白 500
White wine
- マンスリーセクション(白) ASK
White wine (Monthly select)
- ソムリエセクション(白) 980
White wine (Sommelier select)

RED

- 俺の赤 680
Red wine
- コスパの赤 500
Red wine
- マンスリーセクション(赤) ASK
Red wine (Monthly select)
- ソムリエセレクト(赤) 華やか 980
Red wine (Sommelier select)
- ソムリエセレクト(赤) 重め 1,200
Red wine (Sommelier select)



FRENCH FLAVOR SOUR

フレンチフレーバーサワー

1883年創業のフランス産自然派シロップ
『メゾン・ルータン』を使ったサワー。
Sour using "Maison Routin"(French natural syrup)
※アルプスの天然水、100%サトウキビのノンコレステロールシロップ

- フレンチフレーバーサワー 各580
French flavor sour
- ブルーベリー Blueberry
- ライム Lime
- トマト×グレープフルーツ Tomato × Grapefruit
- キャラメル×アップル Caramel × Apple
- ローズ×ジンジャー Rose × Ginger

SOFT DRINK

ソフトドリンク

- 俺のレモネード 480
Lemonade
- CANDY POP (キャンディポップ) 580
Candy pop キウィとわたあめのマリァージュ
- 山ぶどうジュース 300
Wild grape juice
- カルピス 300
Calpis
- オレンジジュース 300
Orange juice
- コーラ 300
Cola
- ジンジャーエール 300
Ginger ale
- 黒烏龍茶 500
Black oolong tea
- 富士ミネラル 300
Fuji Mineral water
- 富士ミネラルスパークリング 300
Fuji Mineral water (Sparkling)



ローズ×ジンジャー キャラメル×アップル トマト×グレープフルーツ ライム ブルーベリー

※記載の価格はすべて税抜表記です。※お席は2時間制となります。
※17時以降及び土日祝ランチタイムは、お1人様につきチャージ&アミューズ代として500円(税抜)を頂戴いたします。



Bottle Wine

ボトルワイン

Sparkling

スパークリング

All 1,980



1 ロリマー・ブリュット
俺の定番JALサクララウンジでも採用されたコスパ最高の泡



2 アマティスタ
マスカット・オブ・アレキサンドリアの爽やかな甘みに癒される



3 ラ・ロスカ・ブリュット 白・ロゼ
シャンパン製法でつくられる豊かな泡立ち



4 レディ・ジュリアナ・ロゼ
鮮やかなロゼカラーのスパークリング。果実感あふれる辛口



5 スリー・ピラズ・ザ・グルメ
スパークリング・レッド・キュヴェ
赤ワイン好きの為の真っ赤なスパークリング! 濃厚かつすっきりした味わい



6 今月の俺のシャンパン
俺のシリーズ50人のソムリエが選んだ今月のシャンパン☆

5,999

White&Rose

白・ロゼ

All 1,980



1 フルール・ド・シャルロット
シャルドネ(俺のオリジナル)
俺のシリーズ50人のソムリエが選んだザ・ハウスワイン白



2 オチョ・ソーヴィニオンブラン / ピカール
グレープフルーツを類張ったようなフレッシュな辛口



3 Mr.ボール ガスコニュ・ブラン / ボールサパン
マスター・オブ・ワイン 大橋健一氏監修のアロマティックな辛口



4 VDF キュヴェ・V byジェームス ブラン
南フランスの自然派ワイン!
ナチュラルな果実味をお楽しみください



5 ブルゴーニュ・ブラン / ジャン・デュオー
〜カヴ・ド・シャルドネ〜
ブルゴーニュのワインがこの価格で! 俺のシリーズ限定ラベル



6 エノトリア ホワイト / ドゥルファキス・ワイナリー
4000年のワイン造りの歴史があるギリシャワイン。完熟果汁の旨味系



7 ストラタム リースリング / シェアウッド・エステート
ライムやレモン、ジュシーな甘み。ニュージーランド産オーガニックワイン



8 ジャルダン・ブスカッセ
黄金カラーの濃厚ワイン。俺のオリジナルラベル



9 シャトー・メルジャン アンサンブル ももいろ
調和(アンサンブル)がテーマのロゼワイン。ボディもしっかり

※表示価格は全て税抜価格です。



Bottle Wine

ボトルワイン

Red 赤

All 1,980



1 グランポー・レゼルヴ
カベルネ・シラー (俺のオリジナル)
俺のシリーズ50人のソムリエが
選んだザ・ハウスワイン赤



4 VDF キュヴェ・V
byジェームス ルージュ
南フランスの自然派ワイン!
ナチュラルな果実味をお楽しみください



2 ヴェンテイスケーロ・クラシコ
カベルネソーヴィニオン
飲みごたえたっぷり!
コスパのチリワイン



5 ソラール ドス ロボス ティント
近年発展目覚ましい
ポルトガル産の濃厚ワイン



3 サン・ルチアーノ
トスカーナ・ロッソ
牛肉料理と相性抜群!ミディアムで
豊かな果実味とバランスの良い酸味

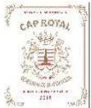


6 ピエンベイト バカ / ピエンタ
牛肉を食べワインを楽しむ!
コンセプトのスペインワイン

All 2,980



7 ブルゴーニュ・ルージュ /
ジャン・デュオー
〜ピノ・ノワール〜
ブルゴーニュのワインがこの価格で!
俺のシリーズ限定ラベル



12 キャップロワイヤル
ルージュ
みんな大好きボルドーワイン。
クリアーなバランス系



8 オールドヴァイン
ジンファンデル / ツイステッド
ベリーベリーな果実味に、
黒胡椒のニュアンス。エキス分たっぷり!



13 ブラハム・ソナト
女性醸造家によるブラームスのソナトの
ようなハーモニーを目指したワイン



9 コート・デュ・ロース ルージュ
ル・プティ・アンディゾン
シラーとグルナッシュを無濾過で
仕上げた芳醇ワイン。牛ラベル



14 コンテ・デ・カンピアーノ
アパッシメント
ネグロアマロー
陰干し葡萄から造る濃厚ワイン。
あのアマローネを彷彿させます



10 エノトリア レッド /
ドゥルファキス・ワイナリー
4000年のワイン造りの歴史がある
ギリシャワイン。完熟果汁の旨味系



15 シャトー・プースカッセ
〜モンヴァンルージュ〜
しっかりした果実味と飲み。
俺のオリジナルラベル



11 プレンタ・ラ・フロール・
マルベック
ステーキ天国アルゼンチン産ワイン。
スタイリッシュで力強いワイン



この他に
ソムリエ厳選ボトルワインも
ございます。

※表示価格は全て税抜価格です。