

超高温900℃

オーブンで焼き上げた

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のステーキです。

Tボーンステーキ

T-bone steak

900g 3,980



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

T-bone steak with herb & garlic

900g 4,980

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

T-bone steak with blue cheese

900g 4,980

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

T-bone steak with foie gras

900g 5,980

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

バターコーン

Buttered corn

500

3種のキノコのガーリックソテー

Three kinds of mushrooms garlic saute

500

マッシュポテト

Mashed potatoes

500

トリュフ入りマッシュポテト

Mashed potatoes with truffle

800

トリュフ入り
マッシュポテト



3種のキノコの
ガーリックソテー

クリーム
スピナッチ

バターコーン



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



イベリコ豚ベジョータの肩ロース
〜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
Fried egg topping

+100

フォアグラトッピング
Foie gras topping

+500

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

イベリコ豚ベジョータの肩ロース
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



牛フィレステーキ トリュフソース
(フォアグラトッピング)



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



黒毛和牛の冷製ローストビーフ



俺のグリーンサラダ



クラシックシーザーサラダ



彩野菜の
スティックサラダ



前菜3種盛合せ

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)



ムール貝の白ワイン蒸し



シェフの気まぐれアヒージョ



牛スジのトマト煮込み
～茶巾スタイル～



彩り野菜のピクルス



熟成生ハム



オリーブと
ドライマトのマリネ



チーズ盛り合わせ



フライドポテト
～チェダー&パルメザンチーズのソース～

APPETIZER

おつまみ

本日のスープ Today's soup	280
オリーブとドライマトのマリネ 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～ 2カット 300
Ginza's bread "KAORI" (2cuts / 3cuts) 3カット 450

エシレバター フランス産高級発酵バター 480
Échiré butter (salted)

ライス 300
Rice



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



銀座の食パンのティラミス



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&ドーナッツ～



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
～ブラウニー&ドーナッツ～** 500
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

当店のコーヒーは、有機栽培豆を使用しています。

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