

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 300
Red wine sauce

ガーリックソイソース 300
Garlic soy sauce

トリュフのソース 400
Truffle sauce

SIDE DISHES

つけ合わせ

クリームスピナッチ 500 **マッシュポテト** 500
(ほうれん草のクリーム煮) Mashed potatoes

バターコーン 500 **トリュフ入りマッシュポテト** 800
Buttered corn Mashed potatoes with truffle

3種のキノコのガーリックソテー 500
Three kinds of mushrooms garlic saute



3種のキノコの
ガーリックソテー

トリュフ入り
マッシュポテト

クリーム
スピナッチ

バターコーン

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



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



イベリコ豚ベジジョータの肩ロース 熟成バルサミコソース



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 ahijjo	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。