



オマール1匹丸ごとパエリア



シーフードパエリア



スワイガニとあさりのパエリア



キノコと鶏肉のパエリア



イベリコ豚のパエリア



魚介と鶏肉のパエリア



オマール海老の
アロースカルドッソ



魚介出しムール貝のアバンダ

ARROCES

米料理

~ paella / cardoso / a banda ~

~ paella ~

RECOMMENDED

オマール海老1匹丸ごとパエリア 3280

Lobster paella

スワイガニとアサリのパエリア 1980

Snow crab & clams paella

イベリコ豚のパエリア 1680

Iberian pork paella

RECOMMENDED

シーフードパエリア 1980

Seafood paella

魚介と鶏肉のパエリア 1680

Seafood & chicken paella

キノコと鶏肉のパエリア 1480

Mushrooms & chicken paella

~ cardose ~

オマール海老のアロースカルドッソ

Lobster Cardoso

1980

タコとお野菜のアロースカルドッソ

Octopus & vegetables Cardoso

1480

~ a banda ~

限定 魚介出汁ムール貝のアバンダ

Arroz a banda

980

TAPAS

~ 冷前菜 ~

COLD APPETIZER

RECOMMENDED

海の宝石 ウニのカブチーノ仕立て

Jewelry of Sea

(お一人様おひとつサイズ)

タパス3点盛り合わせ

Assorted Three Appetizers

イワシのマリネ スペイン風

Marinated Sardin

ギンディージャ (青唐辛子の酢漬け)

Guindillas

野菜のピクルス

Pickled Vegetable

オリーブの盛り合わせ

Assorted Olives

俺のサラダ ハーフ

"Oreno" Green Salad (half size)

俺のサラダ

"Oreno" Green Salad

魚介のマリネ

Marinated seafood

本日のカルパッチョ

Today's fish Carpaccio

ハモンセラノーとイベリコチョリソーの盛り合わせ

Jamon Serrano and Chorizo

チーズ5種盛り合わせ

Assorted Cheeses

原価出し キャビアプレート

Caviar plate

380

480

380

380

480

480

580

780

680

780

880

1080

1990



海の宝石
カブチーノ仕立て



イワシのマリネ スペイン風



俺のサラダ



ギンディージャ



魚介のマリネ



野菜のピクルス



オリーブの盛り合わせ



ハモンセラノーとチョリソーの盛合せ



チーズ5種盛り合わせ



原価出し キャビアプレート



スペイン風 オムレツ

イベリコクロケッタ

ポテトとしし唐のフリット

トマトとモッツァレラのオープン焼き

しし唐のフリット

TAPAS

～温前菜～

HOT APPETIZER

RECOMMENDED

スペイン風オムレツ

Tortilla (Spanish omelette)

～魅惑のトッピング～

チーズ

300

イワシ

300

TP cheese

TP sardine

トリュフ

300

ハモンセラノ

300

TP truffle

TP jamon serrano

イベリコクロケッタ

480

Iberian croquettes

ポテトとしし唐のフリット

480

French fries & sweet green pepper

しし唐のフリット

480

Fried sweet green pepper

トマトとモッツァレラのオープン焼き

480

Baked Mozzarella cheese & tomato

イワシのフリット

580

Fried sardines

ムール貝のレモン蒸し

680

Mussels steamed in lemon

トリッパと鴨砂肝のトマト煮込み

880

Braised Tripe with Tomato

フォワグラのソテー

1080

Sauteed foie gras



イワシのフリット



ムール貝のレモン蒸し



トリッパと砂肝のトマト煮込み



AJILLO

～アヒージョ～

RECOMMENDED

俺のアヒージョ

980

銀座No.1! コスパアヒージョ! (海老・鶏・イベリコのハツ・マッシュルーム・卵黄の何でも入り)

"Oreno" Ajillo

旬のお野菜アヒージョ

780

マッシュルームのアヒージョ

580

Vegetable Ajillo

Mushrooms Ajillo

小エビのアヒージョ

580

イベリコ豚アヒージョ

780

Shrimp Ajillo

Iberian Pork Ajillo

小エビの怒りん坊

～カブレアドス～

680

カイエンヌペッパーなどを用いて、赤く煮立って怒っている風に見える様子が由来のスペイン伝統料理

Shrimp Spicy Ajillo

PAN

～アヒージョのお供に～

Bread

RECOMMENDED

俺のベーカリー生食パン (4カット)

"Oreno Bakery" white bread

350

パンコントマテ (2ヶ)

Pan con tomate (2piece)

350

バケット (4カット)

Baguette (4slice)

300



俺のベーカリー生食パン



パンコントマテ



バケット

“俺の”からのご案内

- ◆ お料理、お飲み物の価格はすべて『税別表記』です。
- ◆ アレルギーをお持ちの方はお気軽にスタッフにお申し付け下さいませ。
- ◆ お席での『テーブル会計』にご協力下さいませ。
- ◆ 一部のお料理は、写真と若干異なる場合がございます。予めご了承願います。



イワシと焼きパプリカのピンチョス

PINCHOS

ピンチョス



小エビと「バジルのピンチョス



フォワグラのピンチョス

RECOMMENDED

ピンチョスの盛り合わせ

Assorted pinchos

小エビとバジルのピンチョス

Shrimp & basil pinchos

イワシと焼きパプリカのピンチョス

Sardin & Grilled paprika pinchos

スペイン産チーズのピンチョス

Cheese pinchos

フォワグラのピンチョス

Foie gras pinchos

1280

480

480

480

880

CARNE y PESCADO

～肉料理/魚料理～

Meat/Fish

鴨胸肉のロースト

980

イベリコ豚のロースト

1180

Roasted duck

Roasted Iberian Pork

イベリコ豚を伝統的なアサリのソースと共に

1180

Iberian Pork clam sauce

NZ産 アンガス牛サーロイン

1380

Roasted Beef Sirloin

仔羊のシェリー酒煮込み

1680

Sherry stew of lamb

オマール海老1匹ロースト

2280

Roasted lobster



オマール海老1匹ロースト



鴨のロースト



アンガス牛サーロイン

イベリコ豚のロースト



クレマカタラーナ



本日のジェラート&ソルベ



セミフリーオ



木苺とバニラアイス
カヴァのジュレ

POSTRES

デザート

DESSERT

クレマカタラーナ

450

本日のジェラート&ソルベ

450

Crema Catalana

Today's Gelato & sorbet

木苺のスープとバニラアイス カヴァのジュレ

450

Raspberry soup & Vanilla ice cream & Sparkling wine jelly

セミフリーオ

450

Semifrio (ice cake)

ガトーショコラとトリュフアイス

580

Gateau chocolat & Truffle ice cream

コーヒー&紅茶

COFFEE&TEA

コーヒー【ホットorアイス】

紅茶【ホットorアイス】

Coffee HOT / ICED

Tea HOT / ICED

エスプレッソ

400

Espresso



おすすめ 赤ワイン

グラス 880

マチュラン クリアンサ 2015

カラフェ 2880

Matulan Crianza 2015

ボトル 4500

リオハの最良エリア「リオハ アルタ」産
モダンな造り手としてワイン専門誌で
リオハ アルタ地区No1の高評価を受けた
ワイナリーがあえて造る古き良き熟成リオハの赤。

ブドウ品種 テンプラニーニョ

※記載の価格はすべて『税別表記』です。