

900°C GRILL

900°C超高温!!
グリルオーブを使った肉料理

T-bone
Steak!



Tボーンステーキ ~NYスタイル~ (1kg)



2キロ!! Iボーンステーキ (2kg)



鶴見区大山畜産 なにわ星の豚骨付きロース 900度オープン焼き
ラビゴットソース

鶴見区大山畜産

900°C
GRILL

なにわ星の豚骨付きロース 900度オープン焼き ラビゴットソース ¥1,580

Baked "NANIWABOSHI PORK" chuck eye with Ravigote sauce at 900°C oven

数量
限定

900°C
GRILL

和牛(和妃牛)トマホークステーキ (500g)

Wagyu beef Tomahawk steak (500g)

¥3,980

900°C
GRILL

Tボーンステーキ ~NYスタイル~ (1kg)

T-bone Steak "NY Style" (1kg)

¥3,980

900°C
GRILL

Lボーンステーキ ~ビストロスタイル~ (1kg)

L-bone Steak "Bistro Style" (1kg)

¥4,980

900°C
GRILL

2キロ!! Iボーンステーキ (2kg)

I-bone Steak "NY Style" (2kg)

¥7,980

※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。



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
モリンガとレモンのビスキュイ ¥1,080
Foie gras poeler with moringa & lemon biscuit

本日の鮮魚 フレンチスタイル ¥1,280
Today's special fish in french style

煮込みハンバーグ 赤ワイン風味 ¥1,280
Braised hamburg red wine flavor

チーズトッピングもおすすすめです! チーズトッピング +¥200
Cheese topping

丸ごとウズラのロースト ニョッキア・ラ・クレム ¥1,780
Roasted quail with creamed gnocchi

オススメ! 鴨胸肉のロースト ビーツとフランボワーズの香り ¥1,880
Roasted duck breast the scent of beet & raspberry

オススメ! US産牛フィレ肉のステーキ トリュフソース ¥1,980
US fillet beef steak with truffle sauce

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

オマール海老のロースト ソースモンバジャック ¥1,980
Roasted homard lobster with monbazillac sauce

どのお料理にもよく合います!

今だけ!
サマートリュフトッピング +¥500
Summer truffle topping



フォアグラのポワレ
モリンガとレモンのビスキュイ



鴨胸肉のロースト
ビーツとフランボワーズの香り



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

APPETIZER

おつまみ・前菜



ギュッと詰まった
夏野菜のテリーヌ

冷製ローストビーフ 水ナス添え

鮮魚の
カルパッチョ

マグロのミキューイ
夏野菜とトマトのコンディマン

焼きナスのムース
ウニのせ



定番!アンチョビポテトフライ



珍味!夏鹿のジャーキー



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

Four taste olive mariné

¥380

季節野菜のピクルス

Pickles of seasonal vegetables

¥380

定番!アンチョビポテトフライ

French fries with anchovy sauce

¥380

濃厚!レバームース

Liver mousse rich taste

¥480

珍味!夏鹿のジャーキー

Deer jerky

¥480

オススメ

トリュフ香るなめらかポテトサラダ

creamy mashed potatoes with truffle served with potato chips

¥580

きのこを包んだクレープグラタン

Crepe gratin wrapped mushrooms

¥580

フランスバイヨンヌ産

生ハムドライイチヂクのせ

Bayonne Prosciutto with dry fig

¥780

※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

焼きナスのムース ウニのせ ¥480
Grilled eggplant mousse with sea urchin

俺のビストロ特製!!
鴨の厚切りパテドカンパーニュ ¥580
Duck 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

オススメ! ギュッと詰まった夏野菜のテリーヌ ¥780
Seasonal vegetables terrine

マグロのミキューイ 夏野菜とトマトのコンディマン ¥880
Seared Tuna with seasonal vegetables & tomato

オススメ! 冷製ローストビーフ 水ナス添え ¥980
Cold beef with eggplant

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



俺のビストロ特製!!
鴨の厚切りパテドカンパーニュ



鮎のパートブリック包揚げ



魚介と夏野菜のアヒージョ

HOT APPETIZER

温前菜

鮎のパートブリック包揚げ ¥580
Wrapped sweetfish in pate brick

もう1本欲しいときに! 1本追加 +¥250
Add one

自家製ロングソーセージ ¥680
Homemade long sausage

丸ごと1個のカマンベールチーズのオーブン焼き ¥680
Baked whole camembert cheese in oven

魚介と夏野菜のアヒージョ ¥680
Spicy ahijyo with seafoods & vegetables

アヒージョと一緒にどうぞ! 山型パン(2カット) +¥200
English bread (2pieces)

オススメ! ハチノスのパン粉焼き(タブリエドサプール) ¥780
Bread crumbs grilled beef reticulum (Tablier de sapeur)

帆立貝柱のポワレ~実山椒と生姜の爽やかソース~ ¥880
"Scallop poeler with Japanese peppercorn & ginger sauce

夏穴子のア・ラ・ヴァプール フォアグラのせ ¥980
Steamed conger with sauteed foie gras



ハチノスのパン粉焼き



帆立貝柱のポワレ
~実山椒と生姜の爽やかソース~



夏穴子のア・ラ・ヴァプール
フォアグラのせ



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



イイダコのプッタネスカ



イベリコベーコンと
レモンのカルボナーラ



魚介のスパゲッティ
トラピネ風

PASTA & RISOTTO

パスタ&リゾット



枝豆とトウモロコシのリゾット
+チーズトッピング

枝豆とトウモロコシのリゾット

¥780

Edamame & corn Risotto

チーズトッピングもおすすすめです!

チーズトッピング
Cheese topping

+¥200

俺の名物!フォアグラとトリュフのリゾット

¥1,280

"ORENO" special! Risotto of truffle and foie gras

ワタリガニのトマトクリームスパゲティ

¥780

Tomato cream spaghetti of migrant crab's

イイダコのプッタネスカ(ショートパスタ)

¥980

Short pasta puttanesca with small octopas

オススメ!

イベリコベーコンとレモンのカルボナーラ

¥980

Carbonara with iberico bacon & lemon

魚介のスパゲッティトラピネ風

¥1,280

Casarecce Trapanese with seafoods

BREAD

自家製食パン



銀座の食パン〜香〜(2カット)

Ginza's bread "KAORI" (2pieces)

¥200



DESSERT

自家製ソルベ3種盛り

チョコレートタルトトンカ豆のアイス
パッションフルーツのソルベ

デザート

キャラメルと
バナナのムース
牛乳のソルベ

ココナッツのブランマンジェ
バジルとパイナップル

俺のフレンチトースト

俺のビストロ特製パフェ
ピーチメルバ

- | | |
|--|--|
| <p>オスメ キャラメルとバナナのムース
牛乳のソルベ ¥480
Caramel & banana mousse with milk sorbe</p> <p>ココナッツのブランマンジェ
バジルとパイナップル ¥480
Coconut branmange with basil & pineapple</p> <p>チョコレートタルト トンカ豆のアイス
パッションフルーツのソルベ ¥480
Chocolate tart with tonka beans flavored ice cream</p> | <p>俺のフレンチトースト ¥580
French Toast "ORENO" style</p> <p>俺のビストロ特製パフェ
ピーチメルバ ¥880
"ORENO-BISTRO" special parfait peach melba style</p> <p>自家製ソルベ3種盛り ¥480
Assorted three kinds of homemade sherbet</p> |
|--|--|

AFTER DRINKS

コーヒー・紅茶・食後酒



ポップコーン
キャラメルアイスラテ

- | | | |
|---|--|---|
| <p>コーヒー (ホット/アイス) ¥300
COFFEE (HOT / ICED)</p> <p>エスプレッソ ¥300
ESPRESSO</p> <p>カフェラテ (ホット/アイス) ¥380
CAFE LATTE (HOT / ICED)</p> | <p>紅茶 (ホット/アイス) ¥300
TEA (HOT / ICED)</p> <p>レモンハーブティー ¥380
LEMON HERB TEA</p> <p>宇治抹茶ラテ (ホット/アイス) ¥380
UJI MATCHA LATTE (HOT / ICED)</p> <p>ポップコーン
キャラメルアイスラテ ¥380
CARAMEL POPCORN ICED LATTE</p> | <p>デザートワイン ¥500
DESSERT WINE</p> <p>ポートワイン ¥500
PORT WINE</p> <p>コニャック ¥500
COGNAC</p> <p>カルヴァドス ¥500
CALVADOS</p> <p>マール ¥500
MAR</p> |
|---|--|---|

当店のコーヒーは、有機栽培豆を使用しています。