



前菜 ~お食事のはじまりに四季の味覚と彩りを~

Appetizers



名物! 俺のタルタル

Category
人気
No.1

名物! 俺のタルタル
~世界一“美しい”冷前菜~

¥980

【ORENO】Tartare

人気
メニュー

ウニのムースを包んだ
サーモンマリネ【2本】[1本追加+¥290] ¥580

Sea Urchin Mousse Wrapped In Marinated Salmon

数量
限定

ギッシリ野菜としっとりチキンのテリーヌ ¥680

Vegetable & Chicken Terrine

人気
メニュー

俺盛り!! グリーンサラダ
~特製シーザードレッシング~ ¥780

Green Salad "Extra Large Size!!" ~ Caesar Dressing ~

鮮魚のフレンチ『カルパッチョ』 ¥780

【French Style】 Fresh Fish Carpaccio

生ハム ~セミ・ドライ イチヂクと共に~ ¥780

Jamón Serrano

人気
メニュー

アワビと赤海老のコンソメゼリー寄せ ¥980

Jellied Abalone & Red Shrimp



ウニのムースを包んだ
サーモンマリネ



アワビと赤海老の
コンソメゼリー寄せ



シェフのこだわり温前菜 Warm Appetizers

フランス産エスカルゴの
“サクサク”パイ仕立て ¥780

French Escargot In Crispy Pie

数量
限定

~10種のハーブを効かせた~
ムール貝の白ワイン蒸し ¥880

White Wine Steamed Mussels

フォアグラのソテー
~シェフ特製・塩キャラメルソース~ ¥1280

Sautéd Foie Gras (Salted Caramel Sauce)



フォアグラのソテー
~塩キャラメルソース~



フランス産エスカルゴの
“サクサク”パイ仕立て



満足度も高い自慢の味! フレンチ・リゾット French Risotto

Category
人気
No.1

トリュフとパルミジャーノチーズの
贅沢リゾット ¥980

Premium Truffle Risotto & Parmigiano-Reggiano

『濃厚ウニ』のクリームリゾット ¥880

Sea Urchin Cream Risotto

数量
限定

オマール海老のリッチ・リゾット
~豪華なオマールを存分に楽しめる一品!~ 特価 ¥999

Homard Lobster Cream Risotto



お持ち帰り用
銀座の
食パン
[1個2斤]
¥1000 (税込)

Fresh Takeaway Bread to Share (from Oreno Bakery)
『パンオブザイヤー金賞』受賞で大好評の銀座の食パン「香」
いつでもお気軽にスタッフまでお声掛け下さい。



気軽に豪華! +トッピング

お好きなメニューにちょい定してカスタマイズ! お得にお楽しみ下さい♪

豪華! 生うに +¥500
Sea Urchin Topping

原価出しキャビア +¥500
Caviar Topping

贅沢トリュフ +¥500
Truffle Topping

超得フォアグラ +¥500
Foie gras Topping



ワインがすすむ！気のきくおつまみ

Nibbles



キノコとベーコンのキッシュ



キノコとベーコンのキッシュ

¥480

Quiche (Bacon & Mushroom)



厚切り!! 田舎風パテ

¥580

Pâté de Campagne

自家製ピクルス

¥380

Homemade Pickles

プロヴァンス産オリーブ

¥380

Olive Provencal

フライド・ポテト

～トリュフとパルメザンチーズの香り～

¥380

French Fries



白レバーとフォアグラのムース

¥580

～カシスのソース～

White Liver & Foie Gras Mousse (Black Currant Sauce)



フレンチのお供! 2種のこだわりパン♪

¥380

「フランスパン:クッペ」+「銀座の食パン(香)トースト」

Baguette & Toast From Oreno Bakery



厚切り!! 田舎風パテ

2種のこだわりパン♪

フランス人シェフ・ニコラが手がける“俺のフレンチTOKYO”限定メニュー

俺のB級グルメ

Japanese Soul Food【ORENO】Style

エビと豚肉のやみつき春巻き

¥480

Spring Roll (Shrimp, Pork)

なめらかポテサラ～トリュフの香り～

¥480

Potato Mousse Salad

おつまみカレー & 銀座の食パン『香』

¥480

Cheese Gratinated Curry with【Oreno】Toast

カマンベール・チーズのお好み焼き

¥480

Camembert-stuffed Japanese Omelette [Okonomiyaki]

シェフ・ニコラの『こだわり枝豆』

¥480

Boiled Edamame [Green Soybeans]

やみつき春巻き

なめらかポテサラ



カマンベールの
お好み焼き

おつまみカレー



こだわり枝豆

“俺の”からのご案内

- ◆ お料理、お飲み物の価格は（税込）表記のあるもの以外すべて『税別表記』です。
- ◆ アレルギーをお持ちの方はご注文の際にスタッフにお申し付け下さい。
- ◆ お席での『テーブル会計』にご協力下さい。
- ◆ 一部のお料理は、写真と異なる場合がございます。予めご了承承ります。

絶対食べてほしい肉料理

Special Meat Dishes

【お魚・お肉】料理は調理にお時間を頂いております。/ Allow more time for meat & fish dishes



Lボーンステーキ (1kg)



牛フィレ肉とフォアグラの“ロッシーニ”



フレンチバーベキュー French Barbecue

価値あるものを圧倒的なコスパでご用意しています！
まずはその迫力のボリュームからお楽しみ下さい。



Lボーンステーキ (1kg) ¥3980

[Speciality] L-Bone Steak

山形豚 肩ロース肉のグリル ¥1480

Grilled [Yamagata] Pork (Boston Butt)

究極のグリル・ステーキ (300g) ¥1780

Special Grilled Steak



旨味たっぷり海の幸 Seafood



オマール海老の丸ごとロースト

魚介盛りたくさん! プイヤベース



オマール海老の丸ごと! ロースト ¥1980

俺のフレンチ名物! [半身追加 +¥990]

[Speciality] Roasted Homard Lobster



~10種のハーブを効かせた~
ムール貝の白ワイン蒸し ¥880

White Wine Steamed Mussels

魚介盛りたくさん!
プイヤベース [食後のリゾット+¥200] ¥1780

Shellfish Bouillabaisse [Risotto+¥200]



これが自慢! 本日の魚介料理 ¥1280

Special Fish of the Day



牛フィレ肉とフォアグラの“ロッシーニ”

選べる2サイズ (250g) ¥1980

(400g) ¥2980

[Speciality] Tournedos Rossini with Truffle Madeira Sauce



フレンチの技巧が光る! バラエティ豊かな肉料理 Various Meat Dishes

大山鶏 モモ肉のフォアグラ巻き ¥980

Chicken Galantine

鴨胸肉のロースト~フランボワーズソース~ ¥1680

Roasted Duck Breast

仔羊の二種盛り合わせ
~背肉の燻製仕立てと肩肉の煮込み~ ¥1780

Roasted Lamb Chops & Braised Lamb Shoulder



**厳選和牛 ~シェフ・ニコラの玉手箱~
~肉厚! 和牛のロースト~ (200g) ¥2480**

[Speciality] Roast [Wagyu] Beef - Chef Nicolas [Magical Box]

旨味の多い“和牛”に桜のチップでスモークを掛けた“香り”からお楽しみ頂ける、オープン以来売切れ必至の大人気スペシャルテ!



厳選和牛 シェフ・ニコラの玉手箱



気軽に豪華! +トッピング

ロッシーニ+トリュフ! オマール+生うに! お好みで自由にお楽しみ下さい!

豪華! 生うに +¥500
Sea Urchin Topping

原価出しキャビア +¥500
Caviar Topping

贅沢トリュフ +¥500
Truffle Topping

超得フォアグラ +¥500
Foie gras Topping