

「俺のイタリアンTOKYO」  
オープン以来、  
不動の人気No.1メニュー!

The most popular menu since the opening!  
开业以来最有人气的名菜



殻付きウニの  
コンソメジュレ添え  
(3個〜)

Sea urchin Mousse  
topped with Consomme Jelly  
海胆殻清汤冻

980円(税抜)

ぜひ食べてほしい2品

人気食材を  
一度に味わえる  
当店限定の  
大人気メニュー!

Popular menu only for "ORENO ITALIAN TOKYO"  
where you can enjoy popular ingredients at once!  
非常人気食材 本店限定的超人气菜

牛・フォアグラ・トリュフの  
ミルフィーユ

Millefeuille of Stwed  
Beef, Sauted Foir gras with Truffle  
牛肉鵝肝醬松露 法式千层酥

1,480円(税抜)



俺の Bakery & Cafeの一番人気商品  
「銀座の食パン〜香〜」が当店でもご購入いただけます!

「銀座の食パン〜香〜」受賞歴

銀座の食パン〜香〜  
1本(2斤) 1,000円(税込)







トリュフと  
ポルチーニの  
ビスマルク

# 絶対食べてほしい 珠玉のピザ

## PIZZA

創業以来のベストセラー!

トリュフとポルチーニのビスマルク 980

Special Bismarck (Truffle, Porcini, Eggs, Cheese)

マルゲリータ (モッツァレラ・バジル) 580

Margherita (Tomato, Basil, Mozzarella)

マリナーラ (青森産ニンニク・オレガノ) 580

Marinara (Tomato, Oregano, Garlic AOMORI)

クワトロフォルマッジ (4種チーズ) 680

4 Cheese Pizza

スモーク・オイルサーディンのピザ 680

Smoked Sardine Pizza

自家製サルシッチャと  
ハバネロのピザ (辛い!) 880

Spicy Pizza (Homemade Salsiccia and Habanero)



自家製サルシッチャと  
ハバネロのピザ (辛い!)

スモーク・オイル  
サーディンのピザ

マルゲリータ  
(モッツァレラ・バジル)

## まずはこれ! 彩り前菜

## COLD APPETIZER

不動の人気No.1

殻付きウニのコンソメジュレ添え (3個〜) 980

Sea urchin Mousse topped with Consomme Jelly

24か月熟成パルマ産生ハム 650

Prosciutto PARMA, 24 month aged

真鯛のカルパッチョ〜マンダリンオレンジのソース〜 680

Carpaccio of Seabream ~Mandarin Orange sauce~

ナポリ産丸ごとモッツァレラチーズのカプレーゼ 680

Whole Mozzarella cheese NAPORI Caprese Salad

こだわりイタリアンチーズ5種盛り合わせ

(希少ブルーータ入り) 1,480

Chef's select! Assorted 5 kinds of Italian Cheese

### サラダ

豪華! 秋野菜たっぷり12種! バーニャカウダ 880

12 kinds of Seasonal fresh Vegetables "Banya cauda"

これぞ元祖! 俺んちのサラダ 580

Caesar salad "ORENO" Styles

ハケ岳農園のルッコラと

パルメザンチーズとクルミのサラダ 650

Local Roquette from YATSUGATAKE Farm & Walnut Salad

自家製ピクルス 380

Homemade Pickles

一緒に  
いかがですか? 俺のBakery山型パン  
(4カット) 200  
English bread (4pieces)



殻付きウニのコンソメジュレ添え (3個〜)



豪華!  
秋野菜たっぷり12種!  
バーニャカウダ



真鯛のカルパッチョ  
〜マンダリンオレンジのソース〜



こだわりイタリアンチーズ  
5種盛り合わせ (希少ブルーータ入り)



# 外せない一品! パスタ& リゾット

## PASTA&RISOTTO

迷ったらコレ!

ワタリガニのトマトクリームソース(スパゲッティ) **780**  
Tomato Cream Spaghetti with Gazami Crab

カラブリア産唐辛子のアラビアータ(ペンネ) **680**  
Penne Arrabiata with Calabria Red Pepper

ゴルゴンゾーラ クリーム(ニョッキ) **680**  
Gnocchi with gorgonzola cream

ジャンボなめこと青唐辛子のカラスミペロンチーノ(スパゲッティ) **780**  
Peperoncino with jumbo licks and green chili peppers karasumi

トリュフ香るボロネーゼ(タリアテッレ) **780**  
Tagliatelle Bolognese the Scent of Truffle

**今が旬!** ポルチーニとイベリコベーコンのクリームソース(パッパルデッレ) **880**  
Pappardelle with Porcini & Iberico Bacon Cream Sauce

魚介溢れるペスカトーレ(スパゲッティ) **980**  
Pescatore spaghetti with Filling seafood

フォアグラとトリュフのリゾット **1,180**  
Risotto of Foir gras and Truffle



ワタリガニの  
トマトクリームソース  
(スパゲッティ)

迷ったら  
コレ!



▲ポルチーニと  
イベリコベーコンの  
クリームソース  
(パッパルデッレ)



▶ 魚介溢れる  
ペスカトーレ  
(スパゲッティ)



フォアグラと  
トリュフのリゾット

# 身も心も温まる温菜 アツアツ!!

本場ベルギー産!ポテトフライ **480**  
~2種のこだわりソース~  
French fries ~2 kinds of special sauce~

玉ねぎ丸ごと1個 **480**  
香草オイル焼き(無水調理)  
Anhydrous cooking Whole Onion with Herb

俺イタ風!厚切りイベリコベーコンエッグ **680**  
Grilled thick Iberico bacon ham eggs style

海老とマッシュルームのアヒージョ **650**  
Spanish style Garlic Shrimp & Mushroom

一緒にいかがですか? 俺のBakery山型パン English bread **200**  
(4カット) (4pieces)

北海道産ホタテの熱々グラタン **580**  
フローレンス風  
Gratin of Hokkaido scallop Florence style

山盛りムール貝の地中海風(500g) **880**  
Steamed Mussels (500g) ~Mediterranean style~



俺イタ風!  
厚切りイベリコベーコン



海老とマッシュルームのアヒージョ



北海道産ホタテの熱々グラタン  
フローレンス風



山盛りムール貝の  
地中海風(500g)

## HOT APPETIZER



# 肉&魚

MEAT&FISH

驚愕のコスパ!  
メインディッシュ  
オールスターズ

俺のイタリアン  
TOKYO名物!!



大海老の  
プランチャー焼き(4尾〜)  
〜アメリカンソース〜



ハンガリー産 鴨胸肉のグリル  
〜ドライイチジクとバルサミコソース〜



牛ホホ肉の  
トマト煮込み  
アントニオ風



極厚!サーロインステーキ(450g)  
〜オニオングレイビーソース〜



牛・フォアグラ・トリュフの  
ミルフィーユ

**今が旬!** 秋獲れカツオのパンチェッタ巻き 焼きナス添え 1,180  
Grilled Bonitos rolled Pancetta with Eggplant

大海老のプランチャー焼き (4尾〜) 1,380  
〜アメリカンソース〜  
Plancha Grilled Prawn (4P) with American sauce

森林鶏のチキンカツ(モッツァレラ入り) 999  
Cutlet of chicken with Mozzarella cheese inside

**やみつき!** 松阪ポークのスペアリブ 999  
Matsusaka pork spareribs

ハンガリー産 鴨胸肉のグリル 1,180  
〜ドライイチジクとバルサミコソース〜  
Roasted Hungarian duck breast with dry figs & balsamic sauce

**俺のイタリアンTOKYO名物!**  
牛・フォアグラ・トリュフのミルフィーユ 1,480  
Millefeuille of Stwed Beef.Sauted Foie gras with Truffle

牛ホホ肉のトマト煮込み アントニオ風 1,480  
Stewed Beef cheek with tomato

**極厚!** サーロインステーキ 1,980  
〜オニオングレイビーソース〜 (450g)  
Sirloin Steak (1LB) with Onion Gravy sauce

骨付き仔羊の瞬間燻製 (300g) 1,980  
秋野菜添え  
Instant smoked lamb (300g) with seasonal vegetables







PARFAIT

**New** 洋梨と濃厚チョコレートの秋パフェ 450  
Autumn parfait with Pear & Rich chocolate

CATALANA "ORENO" STYLE



俺のカタラーナ 450  
Catalana "ORENO" style

至福のひとつき  
こだわり  
**デザート**  
DOLCE

TIRAMISU



迷ったらコレ!

定番ティラミス 450  
Tiramisu

MONT BLANC



**今が旬!!** 和栗と抹茶のイタリアンモンブラン 450  
Mont Blanc with chestnut & matcha

季節のソフトクリーム3種  
Soft-serve Ice cream 各280

- ・夕張メロン Yubari melon
- ・マスカルポーネ Mascarpone
- ・ミックス Mixed

SOFT SERVE



食後のお飲み物  
AFTER DRINK

デザートとセットで250円!

コーヒー&紅茶

食後酒



食後のお飲み物 各390  
AFTER DRINKS (If you order drink with Dolce, drink is 250 yen.)

- ・コーヒー (ホットorアイス) Coffee (Hot or Iced)
- ・アールグレイ (ホットorアイス) Earl Grey Tea (Hot or Iced)
- ・エスプレッソ Espresso
- ・ハーブティ (カモミール) Herb Tea (Chamomile)

- グラッパ各種 500~  
Grappa
- サンブーカ 500  
Sambuca
- アマール 500  
Amaro
- 貴腐ワイン 500  
Noble wine

俺のイタリアンTOKYO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。
- ◆お1人様につきチャージ代600円(税抜)を頂戴いたします。
- ◆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。