

AJILLO

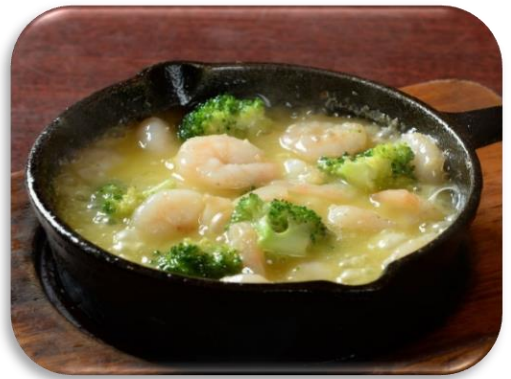
アヒージョ

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



俺のアヒージョ
"Oreno" Ajillo

980



小エビのアヒージョ 680
Shrimp Ajillo



タコのガリシア風
アヒージョ 680
Octopus Ajillo



マッシュルームのアヒージョ 680

Mushrooms Ajillo



イベリコ豚アヒージョ 780
Iberian Pork Ajillo



俺のベーカリー生食パン 380
(4カット)

"Oreno Bakery" white bread



バケット (4カット) 300
Baguette (4slice)

PINCHOS

ピンチョス



① パンコントマテピンチョス 180



② ガーリックシュリンプピンチョス 180



③ ニンニクピンチョス 180



④ スパイシーチキンピンチョス 180

① Pan con tomate Pinchos 180

② Garlic shrimp Pinchos 180

③ Garlic Pinchos 180

④ Spicy chicken Pinchos 180



⑤ 仔羊サテ風ピンチョス 380

⑤Lamb satay style Pinchos 380



⑥ 鴨ネギピンチョス 380

⑥Duck & Onion Pinchos 380



⑦ ロッシーニピンチョス 580

⑦Rossiini Pinchos 580

380

380

580



ピンチョス
盛り合わせ

1280

Assorted Pinchos

TAPAS

COLD APPETIZER

冷前菜



冷前菜人気No1!
ウニのエスプーマの
口どけのいい食感と
海の幸のハーモニー
お一人様おひとつ
サイズの一品です。

おすすめ!

海の宝石

ウニのカプチーノ仕立て

480

Jewelry of Sea



タパス3点盛り合わせ 580

Assorted Three Appetizers



ギンディージャ
(青唐辛子の酢漬け)

380

Guindillas



野菜のピクルス 480

Pickled Vegetable



イワシのマリネ
スペイン風

380

Marinated Sardin



オリーブの盛り合わせ 480

Assorted Olives



俺のサラダ ハーフ 680

**“Oreno”Green Salad
(half size)**



俺のサラダ 880

“Oreno”Green Salad



本日のカルパッチョ 680

Today's fish Carpaccio



チーズ5種盛り合わせ 1080

Assorted Cheeses



**ハモンセラーノと
イベリコチョリソーの 880
盛り合わせ**

Jamon Serrano and Chorizo



高級！ キャビアプレート 1980

Caviar plate

TAPAS

HOT APPETIZER

温前菜



スペインを代表する卵料理
トルティージャ！
ジャガイモ、玉ねぎとシンプルに
焼き上げています。
アイオリソース（ニンニクを加えた
マヨネーズソース）とご一緒に。
トッピングのチーズやトリュフ
ハモンセラノーもおすすめです！

おすすめ!

スペイン風オムレツ

580

Tortilla (Spanish Omelette)

～魅惑のトッピング～

チーズ +300

TP Cheese

トリュフ +300

TP Truffle

ハモンセラノー +300

TP Jamon serrano

イワシ +300

TP Sardine



イベリコクロケッタ

480

Iberian croquettes



ポテトと

480

しし唐のフリット

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**



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

1180

Sauteed foie gras

“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。

All listed prices are excluding tax.

◆1ドリンク制とさせていただきます。

Minimum one drink per guest is required.

◆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。

Please let us know if you have any dietary guideline or preference.

◆お席での『テーブル会計』にご協力下さいませ。

Please pay at the table.

◆一部のお料理は、写真と若干異なる場合がございます。

Product image for illustration purposes only. Actual product may vary

予めご了承願います。

PAELLA

パエリア



おすすめ!

オマール海老1匹丸ごとパエリア 2980
Lobster Paella



魚介出汁 ムール貝のアバンダ 980 **キノコと鶏肉のパエリア** 980
Arroz a banda **Mushroom & Chicken Paella**



シーフードパエリア 1980
Seafood Paella



魚介と鶏肉パエリア 1680
Seafood & Chicken Paella



イベリコ豚のパエリア 1680
Iberian pork Paella



オマール海老のカルドツソ 1980
Lobster Cardos

トッピングオマール海老(半身) **TP Lobster** +980
トッピング イカスミ **TP Squid ink** +300

POSTRES

DESSERT

デザート



クレマカタラーナ 480

Crema Catalana



木苺のスープとバニラアイス 580
カヴァのジュレ

**Raspberry soup & Vanilla Ice cream
Sparkling wine jelly**



セミフリーオ 480

Semifrio (ice cake)



ガトーショコラと
トリュフアイス 580

**Gateau chocolat
& Truffle ice cream**



本日のジェラート&ソルベ 480

Today's Gelato & sorbet

CAFÉyTÉ

COFFE&TEA

コーヒー【ホットorアイス】

Coffee HOT / ICED 400

紅茶【ホットorアイス】

Tea HOT / ICED 400