

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!!

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

俺のアヒージョ
“Oreno”Ajillo

980

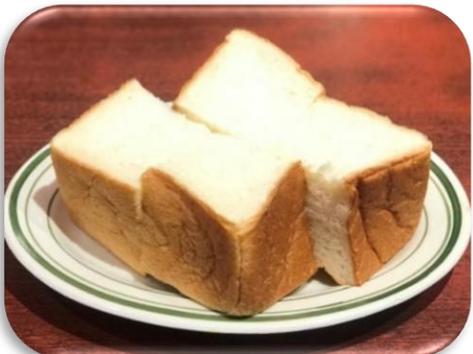


マッシュルームのアヒージョ 680

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 スパイス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

⑤ Lamb satay style Pinchos 380



⑥ 鴨ネギピンチョス 380

⑥ Duck & Onion Pinchos 380



⑦ ロッシーニピンチョス 580

⑦ Rossiini 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



木莓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

DRINK MENU

Salud!!!

まずは乾杯のお飲み物から



SPARKLING

おすすめ!
RECOMMENDED

俺の泡 カヴァ (白) 790

Sparkling wine (White)

なみなみ! 俺のシャンパン! 1200

Champagne

なみなみ! レディ ジュリアナ (ロゼ)

Sparkling wine (Rose) 790

なみなみ! ランブルスコ (赤・甘口)

Lambrusco (Red, sweet) 790

おすすめ!
RECOMMENDED

SANGRIA

自家製サングリア

俺の特製スパニッシュサングリア

Sangria 680

サングリアトニック/サングリアジンジャーエール

Sangria Tonic/Sangria Ginger ale 680

サングリアカラフェ (600ml/4杯分)

Sangria Carafe (600ml) 2280



BEER & CIDER

ビール&シードル

ハイネケン (生) 480

Heineken grass

ハイネケン
エクストラコールド (瓶) 480

Heineken Extra cold bottle

アルハンブラ エスペシャル(瓶) 800

Alhambra Especial Spanish beer bottle

イネディット (750ml) 1800

Inedit (Spanish herb beer)

キリン 零 ICHI 450
(ノンアルコールビールテイスト)

Kirin Alcohol free zero ichi bottle

ストロング ボウ
ゴールドアップル (瓶)

Cider Strong Bow bottle 580

OTHER ハイボール・サワー

俺のハイボール 480

High ball

俺のレモンサワー 480

Lemon sour

COCKTAIL カクテル

キールロワイヤル (カシス+スパークリング)

Kir Royal (Cassis+sparklingwine) 680

シチリアンミモザ
(ブラットオレンジ+スパークリング)

Mimosa (Orange+sparklingwine) 680

ベリーニ (ピーチ+スパークリング)

Bellini (Peach+sparklingwine) 680

カリモーチョ (コーラ+赤ワイン)

Calimocho (Cola+red wine) 680

キティ (ジンジャーエール+赤ワイン)

Kitty (Ginger ale+red wine) 680

シチリアンカシスオレンジ 750

Cassis orange

ORENO WINE

おすすめ!
RECOMMENDED

俺のシャンパン

ORENO-CAMPAGNE

1200

俺の泡 アマドール カヴァ (白)

ORENO-AWA Sparkling wine (White)

790

ボリュームある辛口

俺の白

ロス・コンデス・ブランコ (スペイン/マカベオ シャルドネ)

680

ORENO-SIRO

Los condes (ESP/dry)

カラフェ 2580

バランス良い赤

俺の赤

ロス・コンデス・クリアンサ
(スペイン / テンプラニーニョ カベルネソーヴィニオン)

680

ORENO-AKA

Los Condes crianza (ESP/F)

カラフェ 2580

ボリュームある赤

俺のリオハ

ORENO-RIOJA (ESP/F)

カラフェ 2880

WHITE WINE

グラス/カラフェ (600ml/4杯分)

キリッとした辛口

エレンシア・アンティカ・ブランコ (スペイン/アイレン主体)

Herencia Antica (ESP/dry)

500

カラフェ 1800

スッキリした甘口

ミ・モスカテル (スペイン/マスカットオブアレキサンドリア)

Mi Moscatel (ESP/sweet)

680

カラフェ 2580

マンテル・ソーヴィニオンブラン (スペイン/ソーヴィニオンブラン)

Mantel Sauvignon Blanc (ESP/Dry)

980

ヤルデン・シャルドネ (イスラエル/シャルドネ)

980

Yarden Chardonnay (ESP/Dry)

RED WINE

グラス/カラフェ (600ml/4杯分)

飲みやすい赤

エレンシア・アンティカ・ティント (スペイン / モナストレル主体)

500

Herencia Antica (ESP/M)

カラフェ 1800

エル・ヴィンクロ (スペイン/テンプラニーニョ)

980

El Vinculo (ESP/F)

ベラトン アルト・モンカヨ (スペイン/ガルナッチャ)

1100

Veraton Bodegas Aito Moncayo (ESP/F)

ティント・ペスケラ レゼルヴァ (スペイン/テンプラニーニョ)

1400

Tinto Pesquera Reserva (ESP/F)

SHERRY シェリー



シェリー酒とは、スペイン・アンダルシア地方のヘレス周辺で造られる酒精強化ワインの1種です。

添加するアルコールは、一般的にブランデーを使用。アルコールの添加によって通常アルコール度数が約10~14度が、15~22度前後の酒精強化ワインとなります。シェリー酒は製法も独特です。アルコール添加した酒精強化ワインをオーク樽に3/4に入れ、樽内の上部にあえて空間を開けます。これにより、ワインの液表面にフロールという特殊な酵母の膜ができます。その結果、ワインの熟成が緩やかになり、フレッシュで香ばしい風味の独特なワインとなります。

「シェリー酒」はポルトガルの「ポートワイン」、「マデイラワイン」と並び世界3大酒精強化ワインとして世界中の人から愛されるお酒となっています。

フィノ (辛口) 500

Sherry Dry

アモンティリヤード (熟成) 500

Sherry Medium

クリーム (甘口) 500

Sherry Sweet

シェリー3種飲み比べ 600

Sherries (Dry/Medium/Sweet)

シェリートニック
/シェリージンジャーエール 630

Sherry Tonic/Sherry Ginger ale

“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。

SOFT DRINK

ソフトドリンク



高級ノンアルコールスパークリング
Non Alcohol Sparkling wine 690

シチリア産ブラットオレンジ 450
Sicilian orange Juice

俺のぶどうジュースのソーダ割り
Grape Juice soda 450

ジンジャーエール 400
Ginger ale

コーラ 400
Cola

ウーロン茶 400
Oolong tea

富士ミネラル 400
Fuji Mineral water

ペリエ 400
Perrier (Sparkling)

WINE LIST ボトルワインリスト

SPARKLING (泡)

★・・・ソムリエのおすすめワインです。



・・・は自然派ワインです。

1	ヴィジエガ カヴァ ブリュット	スペイン	マカベオ チャレロ バレリャーダ	辛口	3200
のど越しのきめ細かい泡にすっきりとした味わい。食前酒や魚介料理と一緒にどうぞ。					
2	テンプストレス カヴァ ブリュット レセルヴァ	スペイン	マカベオ90 バレリャーダ10	辛口	3480
100年以上の歴史あるワイナリーが造り出す、金色のカヴァは壮大な程に力強い味わい。					
3	レディ ジュリアナ	オーストラリア	シャルドネ96 シラズ4	辛口	3530
バラの様な香りとラズベリーのニュアンスが混ざる魅力的なアロマ爽やかな酸味と果実味が綺麗な余韻へと続きます。					
4	アルタディ カヴァ ブリュット ヴィンテージ	スペイン	ピウラ	辛口	4800
ピウラが長い瓶内熟成によって発展した繊細な香りが非常に魅力的。生産量もごくわずかな限定品です。					
5	フェラーリ マキシマム ブリュット	イタリア	シャルドネ、ピノノワール	辛口	5800
イタリア・ファッション界をリードするブランドから、イタリア大使館まで・・・セレブ御用達のワイン。					
6	ルイ キャステール シャルドネ	フランス	シャルドネ	辛口	7200
シャルドネ100%で造られる人気急上昇中の注目シャンパーニュ・メゾン！					
7	ルイ キャステール ロゼ	フランス	ピノノワール	辛口	7800
ピノノワール100%で造られる人気急上昇中の注目シャンパーニュ・メゾン！					
8	ポランジェ スペシャル キュヴェ ブリュット NV	フランス	ピノワール ビノムニエ シャルドネ	辛口	9430
ジェームス・ボンドも愛する、世界中に熱心な愛好家をもつシャンパーニュ。					
9	ペリエ ジュエ グラン ブリュット	フランス	ピノワール ビノムニエ シャルドネ	辛口	9730
豊かで心地よく、快活さとのバランスが感じられ、まろやかさと上品さを併せ持つワインです。					

ROSE WINE (ロゼ)

25	クネ ロサード	スペイン	テンブラニーニョ	辛口	3500
上品な果実味とまろやかな酸味が溶け合った上質な味わいで長い余韻が楽しめます。					

RED WINE (赤)

L=ライトボディ M=ミディアムボディ F=フルボディ

26	グランボー レゼルヴ カベルネソーヴィニオン シラー	フランス	カベルネソーヴィニオン シラー	M	2500
「俺の」のソムリエ50人が選んだコスパ最高の赤ワイン。南フランスよりお届けします。					
27	クネ アラーノ テンブラニーニョ	スペイン	テンブラニーニョ	M	3000
若々しいベリー系の果実味と綺麗な酸、ソフトなタンニンが心地良く広がります。					
28	ラス バンデラス ティント	スペイン	カリニエナ	M	3100
赤い果実系のフレッシュな香りと。程良いコクと優しいタンニンの味わいとバランスが良く仕上がっているワインです。					
29	ピノ・ノワール 富士山ワイナリー	フランス	ピノ・ノワール	M	3300
やっぱり「ピノ！」フランスのピノ・ノワールがこの価格で楽しめるのは、俺のだからこそ。当店のお料理とも相性良し。					
30	★ロス コンデス クリアンサ	スペイン	テンブラニーニョ カベルネソーヴィニオン	F	3500
ベリー系果実香と樽熟から来るかすかな木の香が混ざり合って滑らかな味わいが広がります。					
31	ソモンターノ トラディション カベルネ メルロー	スペイン	カベルネ50 メルロー-50	F	3680
スペインの星付きレストランのワインリストのほとんどに載っている、滑らかだがしっかりし味わい					
32	コーレ カベルネ シチリア IGP	イタリア	カベルネソーヴィニオン	F	3780
シチリアらしい色調は濃く、赤い果実とスパイシーな香りがあり、タンニンはソフトでエレガントなフルボディなワイン。					
33	マノ ア マノ	スペイン	テンブラニーニョ	F	3890
日照りの強い大陸気候による、骨格のしっかりとしたコクのあるフルボディワイン。					
34	ブリス ジンファンデル	アメリカ	ジンファンデル	F	4300
アメリカ固有ぶどうのジンファンデル種。非常にバランスの良い滑らかだが、しっとりとした味わい。					

35	オサ シラー	ス ペ イ ン	シラー	F	4700
ユニークなエチケットは「雌熊」!力強くスパイシーな味わいの中にもタンニンはきめ細かくフレッシュさも兼ね備えている。					
36	★モンハルディン メルロー	ス ペ イ ン	メルロー	F	5100
まるで素晴らしいボルドーを思わせる様なリッチでエレガントな中にも、力強くしっかりとした骨格を持った圧倒的な存在感!!					
37	マルケス デ リスカル レゼルヴァ	ス ペ イ ン	テンブラニーニョ	F	5300
心地良いバニラの香り、味わいエレガントで上品。適度なタンニンが舌を満足させ、長い余韻も魅力的です。					
38	クネ プリオラート	ス ペ イ ン	ガルナツチャ カリニャン	F	5500
リオハNo.1生産者が手掛ける。しっかりとした豊かな香り、深いコクがありながら繊細でエレガントな味わい。					
39	モンハルディン カベルネソーヴィニヨン	ス ペ イ ン	カベルネソーヴィニヨン	F	5960
黒い果実、チョコレート、なめし革や樽香の強い複雑性のあるワインです。 フィニッシュも長く凝縮されています。					
40	★ティント ペスケラ リセルヴァ	ス ペ イ ン	テンブラニーニョ	F	7880
「スペインのペトリュス」と称される高品質なワイン。 テンブラニーニョを語るこのワインから!!					
41	クネ リオハ インペリアル グランレゼルヴァ	ス ペ イ ン	テンブラニーニョ主体	F	9640
良質なヴィンテージのみ造られる、スペインワインを代表する銘柄の一つ。					
42	ピンティア	ス ペ イ ン	テンブラニーニョ	F	11000
スペイン最高峰ワインのオーナーの手掛けるパワフルながら非常にエレガントな仕上がり。 産地トロを代表する1本。					
43	マカン	ス ペ イ ン	テンブラニーニョ	F	11000
ピュアでクリーンな果実の香り、硬くしっかりした味わいながら滑らかなタンニン、 リオハ独特のミネラルを感じさせてくれます。					
44	アルテミス カベルネソーヴィニヨン/スタッグスリーブ	ア メ リ カ	カベルネソーヴィニヨン	F	12000
国際線ファーストクラスでも使用された、重厚感溢れるフルボディの中にもエレガントで上品かつ滑らかな味わい。					
45	Valbuena 5 años	ス ペ イ ン	テンブラニーニョ	F	27000
名門ベガ・シシリア社のスタンダードワイン。繊細でエレガント、ヴェルヴェットのようなスムーズでソフトながら長い余韻。					
46	Cirsion	ス ペ イ ン	テンブラニーニョ主体	F	40000
スペイン最高峰ボデガス・ロダ社の誇る60年以上の古樹から造られる至極のリオハワインです。					
47	Unico	ス ペ イ ン	テンブラニーニョ主体	F	45000
スペインのみならず全世界の憧れ。言わずと知れた唯一無二の至高の世界をこの価格でお楽しみください!					

WHITE WINE (白)

10	フルールド シャルロット シャルドネ	フランス	シャルドネ	辛口	2500	「俺の」のソムリエ50人が選んだコスパ最高の白ワイン。南フランスよりお届けします。
11	ミ モスカテル	スペイン	モスカート	甘口	2800	フルーツ本来の酸味と甘みのバランスが非常に素晴らしく、お食事とも合わせやすい。
12	ラス バンデラス ブランコ	スペイン	マカベオ主体	辛口	3100	柑橘系なフレッシュな香りに加え、程良いボリューム感と爽やかな余韻が素晴らしい。
13	 クネ モノポール	スペイン	ピウラ	辛口	3300	スペインで最古の白ワインブランド。爽やかな柑橘の香りと心地良い酸と果実味がエレガントな余韻を与えています。
14	サンタマリア ラ・パルマ アラゴスタ	イタリア	ヴェルメンティーノ	辛口	3380	蜜を持つフルーツ香、ミネラル感と若干の塩味のニュアンスの辛口。エチケットにある様に、魚介 & 甲殻類とは最高!!
15	★ ロス コンデス ブランコ	スペイン	マカベオ シャルドネ	辛口	3500	リンゴやバラやジャスミンなどの香りに豊かな酸味、引き締まったボディ。前菜からお肉料理まで何でも合う1本。
16	ニシア ルエダ オルドネス	スペイン	ベルデホ	辛口	4180	100年以上前の古樹が醸す複雑味とフレッシュな果実味を兼ね備えた魚介類に大変良く合うワイン。
17	マンテル ソーヴィニヨンブラン	スペイン	ソーヴィニヨンブラン	辛口	4480	濃厚なアロマに豊かな果実味、ほんのりと甘みのある香り。口当たりは柔らかくスムーズに飲めます。
18	オチョア ブランコ ウヴァドブレ	スペイン	ヴィオニエ ヴィウラ	辛口	4580	ナバーラの名門オチョア家が手掛ける。シュールリーによる力強いアロマとコクが感じられる。パエリアと一緒にどうぞ。
19	★ モンハルディン シャルドネ	スペイン	シャルドネ	辛口	5180	まるでムルソーを思わせる様なエレガントな圧倒的な存在感!!
20	カネストラック イドネア ブランコ	スペイン	チャレロ主体	辛口	5480	白い花を彷彿させる様なアロマとボリューム感ある味わいで長い余韻が楽しめます。
21	デエサ デル カリサル シャルドネ	スペイン	シャルドネ	辛口	5800	輝きある黄金色。南国系フルーツと、ほんのり上品な樽香。ボリューム感もたっぷりの味わい。
22	マル デ エンペロ ブランカ バリカ	スペイン	アルバリーニョ	辛口	6000	「熟したブドウの海」という意味を持つ、香り高く気品ある白ワイン。
23	ホセ フェレル ビニャ ベリタス	スペイン	モル シャルドネ	辛口	7000	輝く変り色、バラや新樽からのバニラの香りの上品なアロマ。程良い酸味で滑らかな口当たり。
24	モンヘス ブランコ レゼルヴァ	スペイン	ヴィウラ マルヴァジア	辛口	15000	最良の畑から手摘み選別し収穫。ボリュームがあり豊満な果実味と十分な酸。非常に複雑で深い味わい。