

まずはこれ! 彩り前菜

COLD
APPETIZER



殻付きウニの
コンソメジュレ添え
(3個〜)



俺んちサラダ



北海道ミニモッツアレチーズと
トマトコンフィのカプレーゼ

前菜No.1! お1人様1個がおすすめ!
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 (税込1,078)

追加ウニ
いかがですか?
殻付きウニ1個追加 **¥380**
(税込418)

北海道産ミニモッツアレチーズと
トマトコンフィのカプレーゼ **680**
(税込748)
Hokkaido mini mozzarella cheese and tomatoconfit caprese

24ヶ月熟成パルマ産生ハム **680**
(税込748)
Prosciutto PARMA, 24 month aged

冷製フォアグラのフラン **480**
(税込528)
Cold Foiegras run

サラダ

これぞ元祖! 俺んちのサラダ **680**
(税込748)
Caesar salad "ORENO" Styles

タコとオリーブのポテトサラダ **580**
(税込638)
Octopus and olive potato salad

自家製ピクルス **380**
(税込418)
Homemade Pickles

一瓶丸ごと! キャビア ミニブリニ添え **4500**
(税込4950)
Caviar with brini

オリーブとドライトマトのマリネ **380**
(税込418)
Marinated olives and dried tomatoes

身も心も温まる アツアツ!! 温菜

HOT
APPETIZER



鶏せせりとセロリ
のアヒージョ



夏野菜と温泉卵のファゴッティーニ



タコとパプリカのゼツポリーネ

夏野菜と温泉卵のファゴッティーニ **780**
(税込858)
Fagottini with summer vegetables and hot spring eggs

鶏せせりとセロリのアヒージョ **680**
(税込748)
Bird seseri and celery ajillo

タコとパプリカのゼツポリーネ **380**
(税込418)
zepeline octopus and paprika

フライドポテト **480**
~チェダー&パルメザンチーズのソース~
(税込528)
French fries cheddar and parmesan cheese sauce

海老とマッシュルームのアヒージョ **680**
(税込748)
Shrimp and mushroom ajillo

俺のイタリアン新潟古町からのご案内

- ◆ディナータイムは お1人様につきチャージ代400円(税込440円)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。

アヒージョと
一緒に
いかがですか?
バケット(4カット〜) **¥200〜**
(税込220〜)
English bread (4pieces)

絶対食べてほしい! 珠玉のピザ

PIZZA



トリュフと
ポルチーニのビスマルク



マルゲリータ
(モッツアレラ・バジル)



クワトロフォルマッジ(4種チーズ)

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

Special Bismarck (Truffle, Porcini, Eggs, Cheese) (税込1,078) **980**

マルゲリータ(モッツアレラ・バジル) (税込638) **580**

マリナーラ(青森産ニンニク・オレガノ) (税込638) **580**

クワトロフォルマッジ(4種チーズ) (税込748) **680**

4 Cheese Pizza

一緒に
いかがで
すか?

はちみつ追加

100
(税込110)

ハーフ&ハーフ(4種チーズ&マルゲリータ) (税込968) **880**

Half&half (4 Cheese & Margherita)

カプリチョーザ・ピッツァ

※価格はモニターにてご確認ください。

外せない一品! パスタ&リゾット PASTA & RISOTTO



ワタリガニの
トマトクリームソース(スパゲッティ)



ソフトシェルシュリンプのアラビアータ



シラスと大葉のジェノベーゼ

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)

Tomato Cream Spaghetti with Gazami Crab (税込968) **880**

俺のラザニア (税込858) **780**

lasagna ORENO style

ソフトシェルシュリンプのアラビアータ (ペンネ) (税込858) **780**

Soft shell shrimp arabiatata

シラスと大葉のジェノベーゼ (トロフィエ) (税込858) **780**

Shirasu and ooba genovese

豚肉とミョウガのアーリオ・オーリオ (米粉のタリアテッレ) (税込858) **780**

Pork and ginger ario orio

アオサと小柱のペペロンチーノ (スパゲッティ) (税込748) **680**

Sea lettuce pillar pepperoncino

名物 フォアグラと トリュフのリゾット

Risotto of Foair gras and Truffle (税込1,298) **1,180**



ペスカトーレリゾット (税込1408) **1,280**

Risotto of pescatore

※お料理・お飲物の価格はすべて税抜価格です。



若姫牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ



大海老のブランチャー焼き

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

「俺のイタリアン新潟古町」一押し!
**若姫牛フィレ肉とフォアグラ
のロッシーニ** 1,680
Wakahime beef rossini (税込1,848)

仔羊のグリル (ラムチョップ)
 ～パプリカ実山椒ソース～ 1,180
Grilled lamb (lamb chops) ~paprika Japanese pepper sauce~ (税込1,298)

越後米豚越王のポルケッタ
 ～塩麴マリネ～ 1,180
Echigokomebutakoshiou porchetta ~marinated salted koji~ (税込1,298)

お肉料理と
 一緒に
 いかがですか?
フォアグラ Foiegras ¥500
(税込550)

穴子と茄子のフリット 1,280
Frit of conger eel and eggplant (税込1,408)

**大海老の
ブランチャー焼き(4尾～)** 1,380
Pgrilled shrimp plancher (税込1518)

プラス380円で
 1尾追加に! 追加大海老の
 ブランチャー +380
(税込418)



穴子と茄子のフリット



仔羊のグリル(ラムチョップ)
 ～パプリカ実山椒ソース～



鶏モモ肉の燻製チーズ焼き

★メイン料理の提供時間は30分以上のお時間を
 頂きますのでお早めにお申し付けください。

※お料理・お飲物の価格はすべて税抜価格です。

至福のひとつき
こだわり
デザート
DOLCE



俺のティラミス
Tiramisu 450
(税込495)



俺のカタラーナ
Catalana "ORENO" style 450
(税込495)



New シャンパンのグラニータ 450
(税込495)

食後のお飲み物
AFTER DRINK

コーヒー&紅茶

食後のお飲み物

- コーヒー (ホットorアイス)
Coffee (Hot or Iced)



- エスプレッソWもご用意できます。)
Espresso

- ダージリン
(ホットorアイス)
Darjeeling Tea (Hot or Iced)

各 380
(税込418)

(エスプレッソWは580税込638)

食後酒



- 貴腐ワイン Noble wine 999
(税込1098)



俺のアプリが新しくなりました!!
スタンプを集めて
クーポンがもらえる!
 ダウンロード&初回登録クーポンもあります!
 「俺のアプリ」ダウンロードはこちら▶▶▶