

# 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ラチーズと  
柿のカプレーゼ

**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ラチーズと  
柿のカプレーゼ **680**  
(税込748)  
Hokkaido mini mozzarella cheese and persimmon caprese

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

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

## サラダ

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

マッシュルームサラダ **580**  
(税込638)  
Mushroom 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

身も心も  
温まる

# アツアツ!! 温菜

HOT

APPETIZER



海老とマッシュルームの  
アヒージョ

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



絹乙女とキノコのクレスペッ

絹乙女とキノコのクレスペッ **780**  
(税込858)  
Crespelle of kinuotome and mushroom

フォアグラソテー 秋のソース **1080**  
(税込1188)  
Foie gras saute



ブラックオリーブとアンチヨビの  
ゼッポリーネ

ブラックオリーブとアンチヨビの  
ゼッポリーネ **380**  
(税込418)  
Zeppeline black olives and anchovy

### 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  
ポルチーニのピスマルク



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 ピスマルク

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) **580**  
Margherita (Tomato, Basil, Mozzarella) (税込638)

マリナーラ(青森産ニンニク・オレガノ) **580**  
Marinara (Tomato, Oregano, Garlic AOMORI) (税込638)

クワトロフォルマッジ(4種チーズ) **680**  
4 Cheese Pizza (税込748)

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) **880**  
Half&half (4 Cheese & Margherita) (税込968)

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)



かぼちゃのニョッキ  
ゴルゴンゾーラソース



秋サバと茄子のペペロンチーノ

### 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) **880**

Tomato Cream Spaghetti with Gazami Crab (税込968)

俺のラザニア **780**  
lasagna ORENO style (税込858)

鴨肉とキノコのトマトラグーソース  
(パンネ) **780**  
duck meat and mushroom tomato ragout sauce (税込858)

かぼちゃのニョッキ ギルゴンゾーラソース **880**  
Pumpkin gnocchi gorgonzola sauce (税込968)

秋サバと茄子のペペロンチーノ  
(スパゲッティ) **680**  
Autumn mackerel and eggplant peperoncino (税込748)

### 名物 フォアグラと トリュフのリゾット **1,180**

Risotto of Foir gras and Truffle (税込1,298)



国産鶏肉と栗のリゾット  
~ポルチーニの香り~ **1,080**  
Domestic chicken and chestnut risotto (税込1188)

※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)



鮮魚のアクアパッツァ

新潟県産 豚トロ肉のタリアータ **980**  
 Made in Niigata tagliata of pork toro (税込1,078)

蝦夷鹿ランプ肉のグリル **1,080**  
 Grilled venison (税込1,188)



蝦夷鹿ランプ肉のグリル

仔羊のスピエディーニ **1,180**  
 Lamb spiedine (税込1,298)

若鶏の半身揚げ 俺の仕立て **1,180**  
 Half-fried chicken (税込1,298)



若鶏の半身揚げ 俺の仕立て

**お肉料理と一緒にいかがですか?**  
**フォアグラ Foiegras ¥500**  
 (税込550)

鮮魚のアクアパッツァ **1,280**  
 Fresh fish aqua pazzia (税込1,408)

**大海老のブランチャー焼き(4尾〜)** **1,380**  
 Pgrilled shrimp placher (税込1,518)

**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)

★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** チーズケーキと栗のジェラート 450  
Cheesecake and chestnut gelato (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▶▶▶