



本日の鮮魚サラダ
フルーツ添え



鴨とフルーツのサラダ



ウニ、海老、ホタテ、オマールジュ
レと季節野菜のフォンダン



厚切り!
田舎風お肉のテリーヌ



スモークサーモンと
シーフードのマリネ



たっぷり!
俺んちのシーザーサラダ



キャビア丸ごと1瓶プレート

冷前菜 ～神楽坂の一品目を彩る～ COLD APPETIZER

おすすめ

本日の鮮魚サラダ フルーツ添え
Carpaccio of Today's Fish

880
(税込968)

厚切り!田舎風お肉のテリーヌ
Pate de Campagne a la maison

780
(税込858)

鴨とフルーツのサラダ
～クルミの香り～
Smoked Duck and Fruit Salad with Walnut

880
(税込968)

スモークサーモンと
シーフードのマリネ
Marinated Smoked salmon and seafood

780
(税込858)

ウニ、海老、ホタテ、オマールの
コンソメジュレと季節野菜のフォンダン
Sea urchin, shrimp, scallops, lobster jelly with Mousse of
vegetable

980
(税込1,078)

たっぷり!俺んちのシーザーサラダ
"Oreno" Caesar Salad

780
(税込858)

贅沢!!
キャビア丸ごと1瓶プレート
A Jar of Caviar Plate

2580
(税込2838)

前菜を贅沢仕立てに
キャビア追加トッピング
Topping Caviar

+500
(税込550)

お好みで一緒にいかがですか?
俺のBakeryの特製パン
Bread of "ORENO-Bakery"

+380
(税込418)

オリーブオイル / バター
Olive oil / Butter

各+50
(税込55)

前 菜

～もう一品いかがですか？～

A P P E T I Z E R

季節野菜のピクルス

Pickles of seasonal vegetables

480

(税込528)

オリーブマリネ

Marinated Olives

480

(税込528)

温 フライドポテト(アンチョビマヨorケチャップ)

French Fries [Anchovy Mayonnaise or Ketchup]

580

(税込638)

温 色々野菜のラタトゥイユ

Ratatouille

580

(税込638)

温 クリームチーズの味噌漬け焼き

Grilled cream cheese marinated with miso

680

(税込748)

白レバーパテ ブリュレ仕立て

Chicken Liver Mousse

680

(税込748)

生ハムとサラミの盛り合わせ

Assortment of dry-cured ham and salamis

980

(税込1,078)

NEW 温 エスカルゴのオーブン焼き ブルゴーニュ風

Oven-baked Escargot burguignon style

980

(税込1,078)

おすすめ 温 カキとほうれん草のグラタン

Oyster and Spinach Gratin

1,280

(税込1,408)

NEW 温 白子のムニエル 神楽坂風

Meuniere of Soft Cod Roe Kagurazaka Style

1,380

(税込1,518)

リ ゾ ッ ト

R I S O T T O

フォアグラとトリュフのリゾット

Sauteed Foie gras and Truffle Risotto

1,380

(税込1,518)

おすすめ ポルチーニとキノコのリゾット

Porcini Mushroom Risotto

880

(税込968)

渡り蟹のトマトクリームリゾット

Blue Crab Tomato Cream Risotto

880

(税込968)

お好みで一緒にいかがですか？

俺のBakeryの特製パン

Bread of "ORENO-Bakery"

+380

(税込418)

オリーブオイル / バター

Olive oil / Butter

各+50

(税込55)



カキとほうれん草のグラタン



白子のムニエル ～神楽坂風～



白レバーパテ



クリームチーズの
味噌漬け焼き



エスカルゴの
オーブン焼き



ポルチーニ茸のリゾット



渡り蟹のリゾット

お好みに合わせて選べる “俺の” ロッシーニ

ORENO ROSSINI

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ

ミディアムレアに焼いた“牛フィレ肉”に、高級食材の“フォアグラ”を重ね、薫り高い“黒トリュフ”を贅沢に使用した“ペリゲーソース”をたっぷりとかけ、“俺のフレンチ”を代表する逸品に仕上げています！

俺のフレンチ名物!!

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ

“Classic” “Rossini” Roasted Beef Fillet and Sauteed Foie Gras

(通常サイズ) 1,980
Normal size (税込2,178)

(Wサイズ) 3,880
Double size (税込4,268)

牛バラ肉のホロホロ柔らか

煮込みとフォアグラのロッシーニ

“Tender” “Rossini” Stewed Beef and Sauteed Foie Gras

(通常サイズ) 1,580
Normal size (税込1,738)

(Wサイズ) 2,980
Double size (税込3,278)



牛バラ肉煮込みとフォアグラのロッシーニ

じっくりと時間をかけて、お野菜の旨味と一緒に煮込んだホロホロの“牛バラ肉”を、“フォアグラ”と重ね、“トリュフ”の“ペリゲーソース”をかけました。俺のフレンチ神楽坂限定商品です！

フォアグラ好きのお客様のために

フォアグラ追加トッピング

Extra Foie Gras

+580
(税込638)

ドカンと牛肉1ポンド(450g)

と衝撃コスパスステーキ登場!!

1ポンドIMPACTステーキ

～赤ワインソース～

1 pound Beef Steak Sauce vin rouge

※提供商品の仕立てについては、都合により変更になる場合がございますので、あらかじめご理解とご了承をお願いいたします。



1ポンドIMPACTステーキ ～赤ワインソース～

バラエティ豊かな メインディッシュ

VARIOUS MAIN DISHES

NEW

ホホニク
マグロ頬肉のロースト
～焦がしバターソース～

Roasted Tuna cheek meat

1,280
(税込1,408)



豪快！オマール海老
丸ごとロースト

NEW

フォアグラのリゾットを詰めたウズ
ラの丸ごとロースト

Roasted Quail stuffed with Foie gras

1,480
(税込1,628)



イベリコ豚のロースト

イベリコ豚のロースト
～シャルキティエールソース～

Roasted Iberian Pork

1,580
(税込1,738)

オマール海老のブイヤベース

Bouillabaisse of Lobster

1,580
(税込1,738)



マグレ鴨のロースト

おすすめ

ハンガリー産
マグレ鴨のロースト
～赤ワインソース～

Roasted Magret Duck -Red Wine Sauce-

1,680
(税込1,848)

NEW

エゾジカ
蝦夷鹿のロースト
～ポワブラードソース～

Roasted Yezo Deer

1,880
(税込2,068)



マグロ頬肉のロースト

オマール海老の丸ごとロースト

Roasted Lobster

(丸ごと1尾)1,980
Normal size (税込2,178)

(丸ごと2尾)3,880
Double size (税込4,268)

(みんなで分けやすく、
オマール海老半身追加)

Extra Lobster [1/2 piece]

+990
(税込1,089)



蝦夷鹿のロースト

フォアグラ好きのお客様のために

フォアグラ追加トッピング

Extra Foie Gras

+580
(税込638)

お好みで一緒にいかがですか？

俺のBakeryの特製パン

Bread of "ORENO-Bakery"

+380
(税込418)

オリーブオイル / バター

Olive oil / Butter

各+50
(税込55)



ウズラのロースト



アイス盛り合わせ



濃厚 テリーヌショコラ



神楽坂クレームブリュレ



生搾りモンブラン

至福のデザート

DESSERT

アイス盛り合わせ

Assorted Ice Cream

480

(税込528)



濃厚 テリーヌショコラ

Rich Chocolat Terrine

680

(税込748)

神楽坂のクレームブリュレ

Crème Brûlée of Kagurazaka with Ice Cream

580

(税込638)



生搾りモンブラン

Special Freshly Squeezed Mont Blanc

1,091

(税込1,200)

コーヒー&紅茶

COFFEE&TEA

デザートご注文の方はコーヒー・紅茶が200円 (1点につき1杯)

税込220

コーヒー

Coffee (Hot / Iced)

380

(税込418)

紅茶

Tea (Hot / Iced)

380

(税込418)

デザートと
一緒に
いかがでしょうか？



食後酒

DIGESTIF

ソーテルヌ / ミュスカ・ド・ボーム・ド・ヴニーズ

Sauternes

Muscat de Beaume de Venise

マデラワイン / グラッパ / カルヴァドス

Vinho da Madeira

Grappa

Calvados

各500

(税込550)