

「俺の」シリーズ不動の 人気No.1メニュー!

The most popular menu in our restrants.

牛フィレ肉とフォアグラの “ロッシーニ” ～黒トリュフソース～

Tournedos with sauted
foiegras "ROSSINI" style

(Filet 180g & foie80g)

¥1,980(税込2,178)

フォアグラダブル/トリュフトッピング

Tournedos with sauted
foie gras"ROSSINI STYLE"

各+¥500(税込550)

ぜひ食べてほしい2品

オマール海老を 惜しげもなく1尾使った 大人気メニュー

A very popular menu that uses one lobster

オマール海老の “丸ごと”ロースト

Roasted homard main lobster

¥1,980(税込2,178)

(半身追加) 999(税込1,099)

Tournedos with sauted

ENTRÉE

前菜 APPETIZER

ズワイガニのフランと カリフラワーのムース ～キャビア添え～ プリンセス“M”

Snow crabflan and Cauliflower mousse With caviar

¥1,480 (税込1,628)

皇族をおもてなしした際に発案したオリジナル料理。
女王様のために作ったその商品はまさにキラキラと輝くティアラをほうふつとさせる前菜。キャビアの量もプリンセス仕様でその塩味と濃厚なフランとムースが相まって最高の逸品。



ズワイガニのフランとカリフラワーのムース
～キャビア添え～プリンセス“M”



俺のポテサラ～トリュフ風味～
Potato salad

¥680
(税込748)

本日鮮魚のカルパッチョ
Carpaccio of fresh fish

¥880
(税込968)

自家製ピクルス
Homemade pickles

¥480
(税込528)

俺盛り!シーザーサラダ
Green salad, Caesar dressing

¥780
(税込858)

プレミアムオリーブマリネ
Olive marinade

¥480
(税込528)

トッピング生ハムスライス
Topping Prosciutto slice

¥380
(税込418)

ラタトゥイユと鴨の生ハム
Ratatouille and duck prosciutto

¥580
(税込638)



アンガス牛ローストビーフのサラダ
Roast beef (Angus beef) salad with cheese

¥1,280
(税込1,408)

厚切り!田舎風パテ
Pate de Campagne

¥780
(税込858)

原価出し!瓶ごとキャビア
Sirloin steak with red wine butter & meat juice sauce

¥5,000
(税込5,500)

エスプーマ♪カプレーゼ
Caprese, Oreno style

¥880
(税込968)

こだわりハムの盛り合わせ
Assorted ham

¥780
(税込858)

穴子のエスカベッシュ
Conger eel escabeche

¥880
(税込968)

4種のチーズ盛り合わせ
Cheese platter

¥980
(税込1,078)



フォアグラテリーヌと
白レバーのムース
Foie gras terrine & Liver mousse

¥1,280
(税込1,408)



ベルギー産フライドポテト
Belgian french fries

¥580
(税込638)

俺のアヒージョ
Today's Ajillo

¥880
(税込968)

銀座の食パン～香～(2カット)
Ginza's Bread "KAORI" (2cut)

¥380
(税込418)

自家製トリュフバター
Homemade truffle butter

¥100
(税込110)

俺のアプリは使えば使うほどお得!

ダウンロード&初回登録クーポンもあります!



来店で
ポイント獲得!

貯めたポイントは
クーポンと交換!



俺のアプリ
ダウンロード
はこちら



肉料理

MEAT DISHES

※メイン料理は調理にお時間いただきますので、お早めに注文お願い致します。

VIANDE



牛フィレ肉とフォアグラの “ロッシーニ”

～黒トリュフソース～
(Filet 180g & foie 80g)

Tournedos with sautéed foie gras “ROSSINI” style

¥1,980 (税込2,178)

フォアグラダブル/トリュフトopping

Tournedos with sautéed foie gras “ROSSINI STYLE”

各+¥500 (税込550)

イタリアの偉大なオペラ作曲家であり、美食家の「ジョアキーノ・ロッシーニ」が、考案した贅を凝らしたメインディッシュです。

ミディアムレアに焼かれた厚切りの牛ヒレ肉に、フォアグラのソテーと、トリュフをたっぷり使った「ペリゲー」ソースをまとわせた「牛ヒレ肉のロッシーニ風」は、俺のシリーズの原点ともいえるメインディッシュです。

特に青山店のペリゲーは、「俺のフレンチ1号店」銀座本店の味を今も継承し続ける特別なソースで仕立てております。



鴨もも肉のコンフィ

Duck thigh confit

¥1,280
(税込1,408)

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

Stewed beef cheek

¥1,480
(税込1,628)

ニュージーランド産

仔羊背肉のロースト

Roasted lamb

¥1,680
(税込1,848)

牛ハラミのステーキ

Beef skirt steak

¥1,680
(税込1,848)

魚料理

SEAFOOD DISHES

オマール海老の “丸ごと” ロースト

Roasted homard main lobster

¥1,980 (税込2,178)

(半身追加) 999 (税込1,099)

Tournedos with sautéed

「俺の」シリーズの「ロッシーニ」と双璧の看板メニュー「オマール海老のロースト」。

カナダ産の大きめ肉厚のオマール海老を、香ばしくふりふりに焼き上げ、フランス料理ではクラシックで高級なアメリカヌ(甲殻類の殻などから出汁をとった濃厚なソース)で仕上げております。

本日の鮮魚料理

“俺の”スタイルで

Today's fish plate

¥1,280
(税込1,408)



オマール海老の“丸ごと”ロースト



こだわり
3種の木の子のアーリオオーリオ
ペペロンチーン

パスタ PASTA

パスタ大盛り Topping Truffle

+¥300
(税込330)

ワタリガニのトマトクリーム
Japanese blue crab sauce

¥880
(税込968)

王道!ボロネーゼ
Bolognese

¥980
(税込1,078)

ウニのクリームソース
Sea-urchin cream

¥1,280
(税込1,408)

こだわり
3種の木の子のアーリオオーリオ
ペペロンチーノ
Peperoncino of three kinds of mushrooms

¥999
(税込1,098)

ピッツァ PIZZA



トリュフと半熟卵のビスマルク
~やみつき!ポルチーニのソース~

Bismarck (Truffles and mushrooms)

¥980 (税込1,078)

トリュフトopping +¥500 (税込550)
Topping Truffle



ハーフ&ハーフ
(マルゲリータ&クワトロ フォルマッジ) ¥999
Half & half (Margherita & Cuatro Formagage) (税込1,099)

マルゲリータ ¥780
Margherita (税込858)

クワトロ フォルマッジ ¥880
Cuatro Formage (税込968)

フルーツトマトとニンニクの
「ロッソロッソ」 ¥880
Rosso Rosso (税込968)

生ハムとルッコラ ¥880
Prosciutto and arugula (税込968)



リゾット RIZOTTO

トリュフとフォアグラのチーズリゾット
Truffle and foie gras cheese risotto

¥1,280
(税込1,408)

フォアグラダブル / トリュフトopping
Topping foie gras / Topping truffle

各¥500
(税込550)

トリュフとフォアグラのチーズリゾット

生絞り モンブラン

1,200円(税込)

ご注文いただいたから
目の前でお作りいたします



デザート DESSERT



ゴロゴロナッツのガトーショコラ

俺のクレームブリュレ ~季節のアイスクリーム添え~
Crème brulée

¥580
(税込638)

モンブラン・マロンカシス
Mont Blanc Maron Cassis

¥1090
(税込1200)

季節のアイスクリーム 3種盛り合わせ
Seasonal ice cream [Assortment of three types]

¥680
(税込748)

ゴロゴロナッツのガトーショコラ
Gâteau chocolat with nuts

¥850
(税込935)

COFFEE&TEA

食後のお飲み物

コーヒー (ホット/アイス)
Coffee [HOT / ICED]

¥480
(税込528)

紅茶 (ホット/アイス)
Tea [HOT / ICED]

¥480
(税込528)

カモミールティー
Chamomil tea [HOT / ICED]

¥480
(税込528)

ルイボ스티ー
Rooibos tea [HOT / ICED]

¥480
(税込528)

エスプレッソ (シングル)
Espresso

¥480
(税込528)

エスプレッソ (ダブル)
Espresso [Double]

¥800
(税込880)

カフェ・ラテ
Café latte

¥600
(税込660)

DESSERT WINE

食後酒

貴腐ワイン Pourriture Noble
水分の抜けたブドウから作られる甘ロワイン

¥800
(税込880)

シェリー Sherry Oloroso
スペインで造られる酸化醸成酒精強化ワイン

¥800
(税込880)

ポートワイン Vinho do Porto
ポルトガルで造られる甘口酒精強化ワイン

¥800
(税込880)

カルヴァドス Calvados
林檎で造るフランスのブランデー

¥800
(税込880)

グラッパ Grappa
ブドウで造るイタリアのブランデー

¥800
(税込880)

マール Marc
ブドウで造るフランスのブランデー

¥800
(税込880)



『俺のBakery』で一番人気の食パンを当店でも販売中!!
お持ち帰り用
「銀座の食パン〜香〜」 1本(2斤) ¥1,000 (税込)

モンドセレクション2019、2020 2年連続金賞受賞

SPARKLING WINE

原価出し! 俺のシャンパン

Champagne
selected by 30 of "ORENO" sommeliers

¥1,480(税込1,628)

俺の泡 スパークリング Sparkling wine 各¥880
(税込968)
・白【辛口】white (dry)
・ロゼ【中辛口】rose (middle dry)

私の泡ノンアルコール Non-alcoholic Sparkling wine 各¥680
(税込748)
・【リンゴ】Apple
・【ブドウ】Grape

私の“ほろ酔い”泡 Low-alcoholic Sparkling wine 各¥780
(税込858)
・【ライチ & アップル】Litchi & Apple
・【バラ & オレンジ】Rose & Orange
・【木苺 & グァバ】Rubus & Guava

俺の、来たら
乾杯はコレ!

ビール&ハイボール BEER & HIGHBALL



生ビールエビス プレミアム 各¥780
Draft Beer "EBISU PREMIUM" (税込858)

俺のクラフトビール【パールエール】 各¥880
"ORENO" ORIGINAL Craft Beer (pale ale) (税込968)

ノンアルコールビール 各¥580
Non Alcoholic beer (税込638)

俺のハイボール 各¥680
High ball (税込748)

カクテル COCKTAIL



俺の麴レモンサワー 各¥780
Lemon sour with rice malt (税込858)

私のサングリア【白or赤】 各¥780
Sangria (税込858)

シャンディガフ 各¥680
Shandy Gaff (税込748)

カシス&アールグレイ 各¥680
Cassis & Earl Gray (税込748)

カンパリ&モヒート 各¥680
Campari & Mojito (税込748)

“俺の”からのご案内

- ・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。

White Wine

白ワイン

“なみなみ”の白

【爽やかコクあり】

Glass full White wine

グラス ¥780 (税込858)

カラフェ ¥2,000 (税込2,200)



私の白モスカート【甘口 微発泡】 グラス ¥680 (税込748)

White wine (Sweet & Slight foaming)

カラフェ (500ml) ¥2,000 (税込2,200)

俺の白シャルロット【トロピカル】 グラス ¥780 (税込858)

White wine (Tropical)

カラフェ (500ml) ¥2,000 (税込2,200)

Red Wine

赤ワイン

“なみなみ”の赤

【濃厚フルボディ】

Glass full Red wine (Fullbody)

グラス ¥780 (税込858)

カラフェ ¥2,000 (税込2,200)



私の赤キャンティ【フルーティ】 グラス ¥680 (税込748)

Red Wine (Fruity)

カラフェ (500ml) ¥2,000 (税込2,200)

俺の赤グランボー【濃縮・リッチ】 グラス ¥780 (税込858)

Red Wine (Fullbody)

カラフェ (500ml) ¥2,000 (税込2,200)

Fine Choice

ソムリエオススのグラスワイン

月替わり!俺のソムリエ30人が選ぶワイン
マンスリーワイン【白 or 赤】

Monthly Wine
selected by 30 of "ORENO" sommeliers

AOYAMA店のソムリエが選ぶワンランク上のワイン
ソムリエセクション【白 or 赤】

Special Wine
selected by "ORENO" AOYAMA's sommelier

Half Bottle

2~3名様に
オススメ♪
ハーフボトル

各¥1,680
(税込1,848)

ラ・クロワザード レゼルヴ
【フランス・ラングドック/シャルドネ】
La Croisard Reserve
[French Languedoc / Chardonnay]

ラ・クロワザード レゼルヴ
【フランス・ラングドック/カベルネシラー】
La Croisard Reserve
[French Languedoc / Cabernet, Syrah]

ウンドラーガス パークリング
ブリュット
【チリ・セントラルヴァレー/シャルドネ・ピノ・ノワール】
Undraga Sparkling Brut
[Chile Central Valley / Chardonnay, Pinot Noir]

SOFT DRINK

ソフトドリンク

自家製!

俺のシチリアレモネード

Homemade Sicilian Lemonade

¥580 (税込638)



やみつき!私のアイスピーチティー

Iced peach tea

¥580 (税込638)

フランス産高級ナチュラルシロップを使用!

選べて楽しい!俺のスカッシュ!

(ライチ・木苺・レモン)

Fruity squash [Lychee or Raspberry or Lemon]

各¥580 (税込638)

FUJI ミネラルウォーター ¥480 (税込528)

Fuji Mineral Water

ジンジャーエール【甘口or辛口】 ¥480 (税込528)

Ginger Ale [Sweet or Dry]

オレンジジュース Orange Juice ¥480 (税込528)

リンゴジュース Apple Juice ¥480 (税込528)

ウーロン茶 Oolong Tea ¥480 (税込528)

コーラ Cola ¥480 (税込528)

FUJI スパークリングウォーター ¥580 (税込638)

Fuji Sparkling Water

爽快!ドライソニック Dry sonic ¥580 (税込638)

マンゴージュース Mango Juice ¥580 (税込638)

グアバジュース Guava Juice ¥580 (税込638)