

俺のフレンチイタリアン青山を満喫できる!!

名物TOP7品



おすすめ

「俺の」で
乾杯ドリンク
といえば、これ!
**なみなみ
シャンパン**
1,200(税込1,320)
Champagne selected 30 of ORENO sommeliers



**俺のフレンチ青山の
新定番!!**

おすすめ

うにのせ
牛ハラミ肉の
ステーキ
Beef skirt steak topped on sea urchin
2,480(税込2,728)



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)
980(税込1,078)



俺のイタリアンといえば...

渡り蟹のトマトクリーム
Japanese bluecrab sauce
880(税込968)



アンガス牛
ローストビーフのサラダ 1,380
Roast beef salad with cheese (税込1,518)



ズワイ蟹のフランと
カリフラワームース
キャビア添え
Snowcrabflan and
cauliflowermousse with caviar 780
(税込858)



俺の新定番

おすすめ

生絞り
モンブラン 1,080
(税込1,200)

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

¥780(税込858)

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”



ポテトサラダ



本日の鮮魚のカルパッチョ



ローストビーフのサラダ

おすすめ 俺のポテサラ～トリュフ風味～
Potato salad

¥680
(税込748)

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

¥780
(税込858)

自家製ピクルス
Homemade pickles

¥480
(税込528)

トッピング生ハムスライス
Topping Prosciutto slice

¥380
(税込418)

プレミアムオリーブマリネ
Olive marinade

¥480
(税込528)

グリーンサラダ
Green salad

¥580
(税込638)

ラタトゥイユとパルマ産生ハム
Ratatouille and prosciutto

¥680
(税込748)

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

¥1,380
(税込1,518)

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
Caviar

¥5,000
(税込5,500)

ブッラータチーズのカプレーゼ
Burrata cheese 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)

本日鮮魚のカルパッチョ
Carpaccio of fresh fish

¥880
(税込968)

4種のチーズ盛り合わせ
Cheese platter

¥980
(税込1,078)

おすすめ 白レバーのムース
Liver mousse

¥580
(税込638)

ベルギー産フライドポテト
Belgian french fries

¥580
(税込638)

カマンベールチーズの丸ごとオープン焼き
Oven-baked whole Camembert cheese

¥780
(税込858)

おすすめ 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)

おすすめ



うにのせ牛ハラミ肉のステーキ

肉料理

MEAT DISHES

VIANDE

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。

うに乗せ

牛ハラミ肉のステーキ

Beef skirt steak topped on sea urchin

¥2,480 (税込2,728)

A4黒毛和牛の

プレミアム“ウニッシーニ”

A4 Japanese black beef fillet steak with sea urchin

¥4,980 (税込5,478)



おすすめ

A4黒毛和牛のプレミアム“ウニッシーニ”

鴨もも肉のコンフィ

Duck thigh confit

¥1,380

(税込1,518)

牛ハラミのステーキ

Beef skirt steak

¥1,980

(税込2,178)

ニュージーランド産

仔羊背肉のロースト

Roasted lamb

¥1,980

(税込2,178)

ソースの美味しいお料理とご一緒にいかがですか？

銀座の食パン～香～(2カット)

GINZA's BREAD

- KAORI - (2cut)

¥380 (税込418)

魚料理

SEAFOOD DISHES

POISSON

数量限定！淡路島産

伊勢海老一尾丸ごと漁師焼き

Grilled Spiny lobster

¥4,980

(税込5,478)

本日の鮮魚料理

“俺の”スタイルで

Today's fish plate

¥1,380～

(税込1,518～)



淡路島産伊勢海老一尾丸ごと漁師焼き



本日の鮮魚料理 その日のスタイルで



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 ¥999
 (Truffles and mushrooms) (税込1,098)



フレッシュサマートリュフと
 マッシュルーム ¥1,980
 Fresh summer truffle and mushrooms (税込2,178)

PIZZA ピッツァ

最強コスパの直径30cm!!

- おすすめ** トリュフと半熟卵のビスマルク ¥999
 Bismarck (Truffles and mushrooms) (税込1,098)
- おすすめ** ハーフ&ハーフ ¥980
 (マルゲリータ&クワトロ フォルマッジ) (税込1,078)
 Half & half (Margherita & Cuatro Formage)
- 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)
- 生ハムとルッコラ ¥880
 Prosciutto and arugula (税込968)
- おすすめ** フレッシュサマートリュフとマッシュルーム ¥1,980
 Fresh summer truffle and mushrooms (税込2,178)

PASTA パスタ

ワタリガニのトマトクリーム ¥880
 Japanese blue crab sauce (税込968)

王道!ボロネーゼ ¥980
 Bolognese (税込1,078)

小海老のパスタ サルサベルデ ¥1,280
 Small shrimp pasta ~ salsa verde ~ (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 ¥999
 Peperoncino of three kinds of mushrooms (税込1,098)

パスタ大盛り Topping Truffle +¥300
 (税込330)

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)



小海老のパスタ



渡り蟹のトマトク - ム

RIZOTTO リゾット

トリュフとホタテ貝のチーズリゾット ¥1,280
 Truffle and scaiiop cheese risotto (税込1,408)



トリュフとホタテ貝のチーズリゾット

デザート DESSERT

オレンジ風味のクレームブリュレ
~季節のアイスクリーム添え~ ¥580
(税込638)

Creme brulee

生絞りモンブラン
Mont Blanc

¥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)

チーズ・チーズストロベリー
(レアチーズケーキ&クレームダンジュ)
Cheese and cheese strawberry

¥780
(税込858)



生絞りモンブラン



オレンジ風味のクレームブリュレ

COFFEE&TEA 食後のお飲み物

コーヒー(ホット/アイス) Coffee [HOT / ICED]

紅茶(ホット/アイス) Tea [HOT / ICED]

エスプレッソ(シングル) Espresso 各¥480
(税込528)

カモミールティー Chamomil tea [HOT]

カフェ・ラテ Café latte ¥600
(税込660)

ルイボスティー Rooibos tea [HOT]

各¥480
(税込528)

エスプレッソ(ダブル) Espresso [Double] ¥800
(税込880)

DESSERT WINE 食後酒

貴腐ワイン Pourriture Noble ¥800
(税込880)
水分の抜けたブドウから作られる甘口ワイン

シェリー Sherry Oloroso ¥800
(税込880)
スペインで造られる酸化醸成酒精度強化ワイン

ポートワイン Vinho do Porto ¥800
(税込880)
ポルトガルで造られる甘口酒精度強化ワイン

カルヴァドス Calvados ¥800
(税込880)
林檎で造るフランスのブランデー

グラッパ Grappa ¥800
(税込880)
ブドウで造るイタリアのブランデー

マール Marc ¥800
(税込880)
ブドウで造るフランスのブランデー

お土産に!!

レストランの味を
再現した
俺の
冷凍食品



オマール海老と
ズワイガニのベンネグラタン

¥1,980(税込)



ロッシーニ風ハンバーグ

¥1,980(税込)



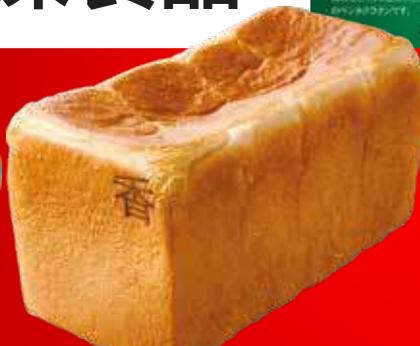
トリュフ煮るボロネーゼ

¥1,280(税込)



渡り蟹と海老の
トマトクリームソース

¥1,280(税込)



『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

¥1,200(税込1,320)

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 & グアバ】Rubus & Guava

俺のミに来たら
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 ¥780
Draft Beer "EBISU PREMIUM" (税込858)

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

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

俺のハイボール ¥680
High ball (税込748)

カクテル COCKTAIL



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

私のサンゲリア【赤】 ¥780
Sangria (税込858)

シャンディガフ ¥680
Shandy Gaff (税込748)

カシス【アールグレイorオレンジorソーダorウーロン】 ¥680
Cassis & 【 Earl Gray or orange or soda or oolong】 (税込748)

カンパリ【オレンジorグレープフルーツ】 ¥680
Campari & 【 orange or grapefruit】 (税込748)

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



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)



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)

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

ソムリエオスシメの
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
ソムリエセレクション【白 or 赤】
Special Wine selected by "ORENO" AOYAMA's sommelier

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)

ジンジャーエール【甘口or辛口】 ¥480 (税込528)

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)

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)

グァバジュース Guava Juice ¥580 (税込638)

BOTTLE WINE LIST

SPARKLING WINE

コスバ抜群！ おすすめスパークリング

01 **デ・ボルトリロリマー・ブリュット** 辛口 Dry
 De Bortoli LORIMER Brut
 原産国: Australia 品種: Chardonnay/Pinot Noir
 ¥3,500 (税込3,850)

JALのサクララウンジでも採用された実績のある、乾杯に最適なスパークリング。

コスバ抜群！ おすすめスパークリング

02 **デ・ボルトリ ロリマー・ロゼ** 辛口 Dry
 De Bortoli LORIMER Brut
 原産国: Australia 品種: Chardonnay/Pino noir/Shiraz
 ¥3,500 (税込3,850)

赤い果実の香りとほのかなブドウの甘みが心地よい、テーブルに華を添えるロゼスパークリング。

03 **セグラビューダス** 辛口 Dry
 Segra Vudás cava BRUT
 原産国: Spain 品種: Macabeo/Xarello/Parellada
 ¥3,500 (税込3,850)

滑らかなコクのある口当たりで、キレの良いフレッシュな酸味と複雑な果実味がカルパッチョ等の海鮮に良く合います。

04 **テタンジェ ブリュット レゼルブ** 辛口 Dry
 Taittinger reserve
 原産国: France 品種: Chardonnay/pinot meunier/pinot noir
 ¥10,000 (税込11,000)

フレッシュな果実味と蜂蜜の風味が軽快なバランスでまとめられています。

05 **ボランジェ スペシャル・キュベ** 辛口 Dry
 Bollinger special cuvée
 原産国: France 品種: Chardonnay/pinot meunier/pinot noir
 ¥11,000 (税込12,100)

映画「007」でオ馴染み、英国王室御用達のシャンパーニュ!! ナッツやリンゴ、トーストの複雑な風味。

06 **アンリオ ブリュット ミレジメ 2008** 辛口 Dry
 Henriot brut millesime 2008
 原産国: France 品種: Chardonnay/pinot noir
 ¥15,800 (税込17,380)

名門中の名門シャンパーニュ・メゾン、アンリオらしいとてもエレガントなシャンパーニュと共に素敵な時間をお過ごし下さい。

WHITE WINE

コスバ抜群！ おすすめ白ワイン

01 **フルール・ド・シャルロット シャルドネ(俺のオリジナル)** 辛口 Dry
 Fleur de charlotte
 原産国: France 品種: Chardonnay
 ¥3,500 (税込3,850)

ブドウのコクと甘味とほのかな苦味と酸味が絶妙なバランスの飽きの来ないワインです。

02 **ソアヴェ・クラシコ** 辛口 Dry
 Soave Classico
 原産国: Italia 品種: Garganega
 ¥2,500 (税込2,750)

スッキリ軽やかなワインでどんなお食事とも好相性 一本目にオススメのワインです。

03 **フラスカーティ スペリオアレ** 辛口 Dry
 Frascati Superiore
 原産国: Italia 品種: Malvasia/Trebbiano/Sauvignon
 ¥3,000 (税込3,300)

柔かく優しいフルーティーな香り、程よくコクのある果実味いっぱいの味わい。バランスも良く飲みやすい。

04 **アラゴスタ ヴェルメンティーノ** 辛口 Dry
 Aragosta Vermentino
 原産国: Italia 品種: Vermentino
 ¥3,000 (税込3,300)

ワイン香や熟したリンゴの香りをもつデリケートな香り、酸は少なくフレッシュさが爽快! 魚介類などの前菜と相性抜群!

05 **甲州 シュール・リー** 辛口 Dry
 koshu sur Lie
 原産国: Japan 品種: Kosyu
 ¥3,000 (税込3,300)

甲州独特の上品で繊細な香り、程よい酸味が特徴的。シュール・リー製法によるコクと旨味を感じられる辛口白ワイン。

06 **チャートン ソーヴィニオン・ブラン** 辛口 Dry
 Churton Sauvignon blanc
 原産国: Newzealand 品種: Sauvignon blanc
 ¥4,000 (税込4,400)

世界をリードするニュージーランドのソーヴィニオン・ブラン! 爽やかなアロマと味わいは永遠のロングセラー。

07 **トリンバック リースリング** 辛口 Dry
 Trimbach Riesling
 原産国: France 品種: Riesling
 ¥4,000 (税込4,400)

果実味、酸味、ミネラルの調和が素晴らしく、食事全体を通して楽しめる秀逸な辛口リースリング。

08 **シャブリ** 辛口 Dry
 Chablis
 原産国: France 品種: Chardonnay
 ¥5,000 (税込5,500)

世界を代表する産地シャブリ。その中でも自然派の第一人者として評価の高いドルーアのシャブリ。

09 **ヤルデン** 辛口 Dry
 Yarden
 原産国: Israel 品種: Chardonnay
 ¥6,000 (税込6,600)

イスラエルが誇る自慢のシャルドネ。オーク樽由来の香りとミネラルのニュアンス。余韻も長くリッチな味わいを楽しめます。

10 **安曇野池田** 辛口 Dry
 原産国: 日本 品種: Sauvignon blanc
 ¥6,800 (税込7,480)

白桃やツゲの新芽を想わせるアロマと豊かな酸味が感じられる日本ワインです。

BOTTLE WINE LIST

RED WINE

コスパ抜群!!
おすすめ赤ワイン



01 グランボー レゼルブカベルネ・メルロー

Cabernetsauvignon merlot ¥3,500
原産国:France 品種:Cabernet sauvignon /merlot (税込3,850)

ジュシーでジャムのような凝縮感のある味わい。
コスパ抜群の「俺の」オリジナル赤ワイン。ロッシェーニに合わせるならこちら!

重口
Fuii



02 キャンティ

Chianti ¥2,500
原産国:Italia 品種:Sangiovese (税込2,750)

フルーティで親しみやすい味わいは、お料理を選ばず食卓に寄り添います。

軽口
Light



03 プリミティーボ

Primitivo ¥3,000
原産国:Italia 品種:Primitivo (税込3,300)

チャーミングな赤い果実の香り、柔らかな質感。透明感と清涼感を与えるきめ細やかな酸とミネラル。

中口
Medium



04 ラ・フロール
ブレント マルベック

La flor polenta malbec ¥3,000
原産国:Argentine 品種:Malbec (税込3,300)

世界から注目を集めるアルゼンチン、マルベックの更なる進化を感じます。リッチな口当たりと奥行きのある味わい。

中口
Medium



05 マスカット・ベリー・A

Muscat bailey A ¥3,000
原産国:Japan 品種:Muscat Bailey A (税込3,300)

日本固有のブドウ品種、フルーティでベリー系の華やかな香りとなめらかなタンニンの優しい味わい。

中口
Medium



06 レイダ ピノ・ノワール

Leyda Pinot noir ¥4,000
原産国:Chile 品種:Pinot noir (税込4,400)

ライトでフルーティな味わいが人気のピノ・ノワール。「チリカベ」ではなく「チリピノ」のコスパを是非お楽しみ下さい。

軽口
Light



07 プティット・シレーヌ

Petite silene ¥4,000
原産国:France 品種:cabernetsauvignon/Merlot (税込4,400)

パリのコンクールで金賞獲得! ボルドーの伝統あるシャトーによる滑らかなタンニンと酸味を楽しめる満足度の高い一本。

重口
Fuii



08 トルブレック シラズ

Torbreck woodcutter's shiraz ¥4,800
原産国:Australia 品種:shiraz (税込5,280)

渋みと生き活きた酸、シルクのように滑らかな質感を最後まで感じられる、とても飲みごたえのある仕上がり。

中口
Medium



09 サリーチェ・サレンティーノ
リゼルバ

Salice salentino riserva ¥4,000
原産国:Italia 品種:Negroamaro (税込4,400)

甘く優しいフルーティな香り、程よくコクのある果実味いっぱいの味わい。バランスも良く飲みやすい。

中口
Medium



10 ブルゴーニュ・ルーージュ

Bourgogne rouge la gibryotte ¥5,800
原産国:France 品種:Pinot noir (税込6,380)

力強さがありながらも美しさを感じられるクロード・デュガのネゴシアンワイン。ブルーベリーの魅了的な香りと柔らかな果実味。

中口
Medium



11 カレラ ピノ・ノワール

Calera pinot noir ¥5,800
原産国:America 品種:Pinot noir (税込6,380)

カリフォルニアのロマネ・コンティと称されるカレラのワイン。このワインの魔法にかかってみませんか?

中口
Medium



12 安曇野池田

Crozes hermitage ¥6,800
原産国:日本 品種:Merlot (税込7,480)

果実由来のカシスの香りとたる熟成によるコーヒーやカカオの香りが調和した凝縮感あふれるワインです。

重口
Fuii

ハズレなし!必ず5000円以上のワインが当たる!!

高額 ワインガチャ

全18種 (1回) 5,000円 (税込 5,500円)

詳しくはスタッフまで
お気軽にお声掛け下さい!!

—White Wine—

- MEURSAULT 2018 ¥ 15,000
JEAN MARC BOILLOT

—Red Wine—

- CHATEAU LAGRANGE 2013 ¥ 10,000
- CHAMBOLLE~MUSIGNY ¥ 13,000
2018
DUJAC FILS & PERE
- CHATEAU D'ARMAILHAC 2016 ¥ 13,000
- BRUNELLO DI MONTALCINO 2004 ¥ 14,000
PIERI AGOSTIN
- COTE ROTIE 2006 ¥ 14,000
PIERRE GAILLARD
- BARBARESCO 2012 ¥ 15,000
SOTTIMANO
- VOSNE-ROMANEE 2015 ¥ 15,000
DOMAINE GROS FRERE ET SOEUR
- CHATEAU NEUF-DU-PAPE 1999 ¥ 20,000
CHATEU DE BEAUCASTEL
- GEVREY-CHAMBERTIN 2015 ¥ 28,000
CLOS TAMISOT