

A5黒毛和牛盛合せ

Wagyu A5 Assorted BEEF Plate / A5黒毛和牛拼盘

1~2名様用

特選6種盛り合わせ(300g)

WAGYU A5 Six Parts Assorted Combo Plate / 特選6種拼盘

ご奉仕価格

3,980

(税込4,378)



2名様用

俺の牛皿プレート(550g)

ORENO Special Assorted BEEF Plate / 俺的牛肉拼盘

ご奉仕価格

6,380

(税込7,018)



※牛タン、ホルモン、レバー、ハラミは輸入牛を使用しております。
※Imported beef is used for beef tongue, offal, liver and skirt steak.
※进口牛肉用于牛舌、内脏、肝肚和裙边牛排。

2~3名様用

贅沢7種盛合せ(500g)

WAGYU A5 Seven Parts Assorted Combo Plate / 特選7種拼盘

ご奉仕価格

7,980

(税込8,778)



3~4名様用

豪快大樽盛り(1kg)

WAGYU A5 Premium Boat Platter / 豪华大船全牛拼盘

ご奉仕価格

15,800

(税込17,380)



すべてのお肉は、タレ味、塩味をお選びいただけます。
ご希望がない場合は、タレ味でご提供させていただきます。
すべてのお肉は、必ず中心部まで加熱して、火の通りを確認してお召上がりください。

数量限定・希少部位

Premium A5 Japanese beef (Limited quantity) / 高級A5黒毛和牛(数量有限)

俺のシャトーブリアン 5,980
ORENO Wagyu Chateaubriand steak / 稀有特等牛腰肉 (税込6,578)

俺のヒレ 4,980
ORENO Wagyu Tenderloin steak / 特等牛腰肉 (税込5,478)

俺の大判サーロイン 4,980
ORENO Wagyu Sir-Loin steak (Large) / 特等牛膾肉 (税込5,478)

俺の大判リブローズ 4,980
ORENO Wagyu Spencer Roll steak (Large) / 特等牛排骨烤肉 (税込5,478)

A5黒毛和牛

A5 Japanese beef / A5黒毛和牛

俺の山葵カルビ 1,280
ORENO Wasabi Short Rib / 緑芥末和牛小排 (税込1,408)

俺の和牛 上カルビ 1,980
ORENO Premium Wagyu Short Rib / 上等牛小排 (税込2,178)

俺の和牛 上ロース 1,980
ORENO Premium Wagyu Loin / 上等里脊肉 (税込2,178)

本日の和牛 厳選部位 特価
Today's choice of Premium Wagyu / 当日精心挑选的肉 ※スタッフにお問い合わせください

和牛カルビ 1,080
Wagyu Short Rib / 和牛小排 (税込1,188)

和牛赤身部位 1,080
Wagyu Lean meat / 和牛瘦肉 (税込1,188)

和牛スネ 980
Wagyu Shank / 和牛腱肉 (税込1,078)

牛タン

Beef Tongue / 牛舌类

俺の極上厚切りタン 2,980
ORENO Premium Thick sliced Beef Tongue / 厚切上等牛舌 (税込3,278)

俺のタンステーキ 1,980
ORENO Thick sliced Beef Tongue Steak / 厚切上等牛舌牛排 (税込2,178)

ネギ塩牛タン 1,680
Beef Tongue with Green Onion / 盐味葱花牛舌 (税込1,848)

上タン塩 1,280
Beef Tongue / 牛舌 (税込1,408)



...おすすめ/Recommendation/推荐

...数量限定/limited quantity/数量有限

ハラミ

Outside Skirt / 横隔膜

俺の上ハラミ 1,580
ORENO Premium Outside Skirt / 上等横隔膜 (税込1,738)

牛ハラミ 980
Outside Skirt / 横隔膜 (税込1,078)

ホルモン

Intestine of Beef / 内臓类

俺の極上国産ホルモン 1,280
ORENO Premium Beef Intestine / 国产上等烤内脏 (税込1,408)

上ミノ 990
First Stomach / 上等烤牛肚 (税込1,089)

牛ホルモン 780
Intestine / 烤内脏 (税込858)

牛レバー 780
Beef Liver / 牛肝 (税込858)

牛ホルモン4種盛り 1,580
Four kinds of Intestines / 牛内脏拼盘 (税込1,738)

ホルモン茶碗蒸し 580
Savory egg custard with Intestine / 咸味蛋奶冻 (税込638)

俺のユッケ風

Wagyu A5 steak Tartare / A5和牛肉脍

※いずれも低温調理で中心部まで加熱したお肉を使用しています。

*Both are cooked at a low temperature and heated to the center. Please enjoy without baking.

*两者均以低温烹调并加热至中心。请直接享用, 无需烘烤。

ハーフ&ハーフ(ネギ塩ダレ+特製ダレ) 2,280
Wagyu A5 Steak Tartare (half&half) / A5和牛肉脍(一半一半) (税込2,508)

ネギ塩ダレ 1,980
Wagyu A5 Steak Tartare -salt and pepper seasoned with onion- / A5和牛肉脍(韭菜和盐) (税込2,178)

特製ダレ 1,980
Wagyu A5 Steak Tartare (sauce flavor) / A5和牛肉脍(酱) (税込2,178)

月見ユッケ風 1,680
Wagyu A5 Steak Tartare / A5和牛肉脍 (税込1,848)



トッピング Toppings / 香味

200(税込220)

生卵
Raw egg/生鸡蛋

各100(税込110)

自家製ネギ塩
Green onion & salt sauce / 葱碎盐汁

トリュフ塩
Truffle salt / 松露盐

赤ワイン塩
Red wine salt / 红酒盐

カットレモン
A piece of lemon / 柠檬扇状

無料 Free

辛味ダレ
Spicy sauce / 麻辣酱

コチュジャン わさび
Gochujang / 辣椒酱 Wasabi / 绿芥末

おろしにんにく
Grated garlic / 磨碎的大蒜

白だしダレ~生姜の香り~
Broth with ginger flavor / 姜白酱

すべてのお肉は、タレ味、塩味をお選びいただけます。
ご希望がない場合は、タレ味でご提供させていただきます。
和牛、国産表記以外のお肉・ホルモン類は、外国産を使用しております。
すべてのお肉は、必ず中心部まで加熱して、火の通りを確認してお召し上がりください。

豚

Pork Meat / 猪肉类

シャウエツセン Sausage / 香肠	580 (税込638)
国産豚トロ Pork Neck / 猪颈肉	980 (税込1,078)
国産豚ロース Pork loin / 猪里脊	1,680 (税込1,848)

海鮮

Seafoods / 海鲜类

 俺の皇帝海老(1尾) Emperor Shrimp / 皇帝虾 約30cmもある巨大エビ! Total length 30cm! 全长大约30厘米!		2,680 (税込2,948)
--	---	--------------------

大海老(1尾) Prawn / 大虾一只	780 (税込858)	イカ Squid / 乌贼	580 (税込638)
-------------------------	----------------	------------------	----------------

野菜

Vegetables / 蔬菜

野菜盛り合わせ Assorted vegetables for grilling / 什锦烤蔬菜	980 (税込1,078)
玉ねぎ Onion / 洋葱	380 (税込418)
長ネギ Japanese Leek / 长葱	380 (税込418)
ししとう Sweet Green Pepper / 青辣椒	380 (税込418)
エリンギ Eryngii mushroom / 杏鲍菇	380 (税込418)
しいたけ Shiitake mushroom / 香菇	480 (税込528)
ニンニクオイル焼き Grilled garlic with sesame oil / 大蒜芝麻油烤	480 (税込528)

サラダ

Salad / 沙拉类

サンチュ Lettuce for lapped / 生菜叶	580 (税込638)
チョレギサラダ Korean Style Salad / 韩式生菜沙拉	780 (税込858)
俺ん家サラダ ORENO Style salad / 俺的生菜沙拉	880 (税込968)

 ...おすすめ/Recommendation/推荐

 ...数量限定/limited quantity/数量有限

キムチ

Kimuchi Dishes / 泡菜类

キムチ4種盛り合わせ Assorted Spicy Pickles: 4 kinds above / 泡菜四种盘	980 (税込1,078)
白菜キムチ Chinese Cabbage Kimuchi / 辣白菜	長芋キムチ Chinese yam Kimuchi / 山药泡菜
カクテキ Cubed Radish Kimuchi / 萝卜泡菜	オイキムチ Cucumber Kimuchi / 黄瓜泡菜
	各480 (税込528)

ナムル

Namul Dishes / 凉菜类

ナムル4種盛り合わせ Assorted Namuls: 4 kinds above / 凉菜四种盘	980 (税込1,078)
もやしナムル Bean Sprouts Namul / 豆芽凉菜	大根ナムル Radish Namul / 萝卜丝凉菜
ほうれん草ナムル Spinach Namul / 菠菜凉菜	ぜんまいナムル Royal Fern Namul / 主发条凉菜
	各480 (税込528)

ご飯

Rice dishes / 主食类

当店のお米は国産米を使用しています。



松坂牛石焼きビビンバ

 松坂牛石焼きビビンバ Hot Stone Bibimbap with Matsusaka beef / 松坂牛石锅拌饭	1,980 (税込2,178)
チーズ石焼きビビンバ Cheese Hot Stone Bibimbap / 芝士石锅拌饭	1,280 (税込1,408)
石焼きビビンバ Hot Stone Bibimbap / 石锅拌饭	1,080 (税込1,188)
ビビンバ Bibimbap: Seasoned Vegetables Over Rice / 韩国拌饭	780 (税込858)
クッパ Gukbap: Korean Style Egg Rice Soup / 汤泡饭	780 (税込858)
ユッケジャンクッパ Yukgaejang Gukbap: spicy rice soup topped with beef / 辣牛肉汤饭	980 (税込1,078)
そぼろご飯 Seasoned minced beef over Steamed Rice / 牛肉燥饭	580 (税込638)
ライス Steamed Rice / 米饭	小 280 Small (税込308) 中 350 Medium (税込385) 大 380 Large (税込418)

スープ

Soups / 汤类

わかめスープ Seaweed Soup / 海带汤	580 (税込638)
たまごスープ Egg Soup / 鸡蛋汤	580 (税込638)
わかたまスープ Egg & Seaweed Soup / 鸡蛋海带菜汤	680 (税込748)
ユッケジャンスープ Yukgaejang soup (a spicy beef soup) / 韩国辣酱汤	880 (税込968)

麺

Noodles / 面类

- 俺のTKM** (卵かけ麺) 780
ORENO Noodle with Raw Egg / 面条配上生鸡蛋 (税込858)
- 冷麺** 980
Original Cold Noodle / 冷面 (税込1,078)
- ビビン麺** 1,080
Korean Style Spicy Noodle / 韩国冷面 (税込1,188)
- 白ごま坦々冷麺** 1,080
Sesame seeds Cold Noodle / 白芝麻坦々冷面 (税込1,188)

↳ 専用トッピング Toppings / 香味

キムチトッピング Kimuchi Topping / 辣白菜 (税込220)	200	青唐辛子トッピング Green Pepper / 青辣椒 (税込110)	100
---	-----	---	-----

おつまみ

ORENO Special Entries / 特别的菜肴

- 長芋の梅肉和え** 480
Chinese yam Dressed dried plum / 山药拌梅酱 (税込528)
- やみつき生メンマ** 380
Spiced Bamboo Shoots / 辣麵麻 (税込418)
- 焼肉屋の冷奴** 380
Chilled tofu dressed spicy sauce / 凉豆腐麻辣汁 (税込418)
- 韩国のり** 300
Seasoned Seaweed / 韩国海苔 (税込330)
- 俺のトリュフナッツ** 380
ORENO truffle nuts / 松露坚果 (税込418)

甘味

Sweets / 甜点类

- 季節のシャーベット** 380
Seasonal Sorbet / 季节冰冻果子露 (税込418)
- アイスクリーム(本日のアイス)** 380
Ice cream Today's choice / 冰淇淋(今天的冰淇淋) (税込418)
- 俺の杏仁豆腐** 480
ORENO Almond jelly / 杏仁豆腐 (税込528)
- 俺のモナカアイス** 480
ORENO around waffle filled with been paste / 最中冰淇淋 (税込528)
- マンゴープリン** 480
Mango pudding / 芒果布丁 (税込528)

DRINK MENU

スパークリングワイン

俺のなみなみシャンパン 1,480
Champagne of the Month / 香槟 (税込1,628)

俺の泡(白・ロゼ・甘口) 780
Sparkling Wine (White/Rose/Sweet) (税込858)
气泡酒(白酒/玫瑰葡萄酒/甜的葡萄酒)

ノンアルスパークリング

ピンクスパークリング 680
Non-alcoholic Pink sparkling (税込748)
不含酒精的粉红色气泡酒

レッドスパークリング 680
Non-alcoholic Red sparkling (税込748)
不含酒精的红色气泡酒

イエロースパークリング 680
Non-alcoholic Yellow sparkling (税込748)
不含酒精的黄色气泡酒



ビール

Beer / 啤酒

- 生ビール 中ジョッキ** 680
Medium size Draft Beer / 生啤酒 中 (税込748)
- 生ビール グラス** 580
Small size Draft Beer / 生啤酒 小 (税込638)
- ノンアルコールビール** 580
Non-Alcoholic Beer / 不含酒精的啤酒 (税込638)
- シャンディーガフ** 580
Beer with Ginger Ale / 啤酒加姜汁汽水 (税込638)
- 俺のオリジナルクラフトビール** 780
Private brand craft beer / 原始精酿啤酒 (税込858)

ハイボール

Whiskey with Soda / 威士忌+苏打

+300(税込330円)でメガサイズに変更できます。

- 俺のハイボール** 500
Whiskey with Soda / 威士忌+苏打水 (税込550)
- ジンジャーハイボール** 580
Whiskey with Ginger Ale / 威士忌加姜汁汽水 (税込638)
- コークハイボール** 580
Whiskey with Coke / 威士忌配可乐 (税込638)
- 白州ハイボール** 980
Hakushu Whisky Soda / 白州威士忌苏打水 (税込1,078)
- 山崎ハイボール** 980
Yamazaki Whisky Soda / 山崎威士忌苏打水 (税込1,078)

サワー

Sour / 酸的

+300 (税込330円) でメガサイズに変更できます。

- 俺のレモンサワー** 580
Lemon Juice Sour / 柠檬兑烧酒 (税込638)
- グレープフルーツサワー** 580
Grapefruits Juice Sour / 葡萄柚子兑烧酒 (税込638)
- 黒ウーロンハイ** 580
Shochu with Oolong Tea / 黒乌龙茶兑烧酒 (税込638)
- 緑茶ハイ** 580
Shochu with green tea / 绿茶烧酒 (税込638)
- カルピスサワー** 580
Shochu with Calpis / 可尔必思烧酒 (税込638)

焼酎

Shochu / 烧酒

- 焼酎(芋・麦)** 580
Shochu (Potato・Wheat) / 烧酒(芋头・小麦) (税込638)
※ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割りからお選びください。
Please choose with Ice, Water, Hot Water or Straight.

グラスワイン

Glass Wine / 葡萄酒(一杯)

- 軽めのグラスワイン(赤・白)** 680
Lightly (Red・White) / 轻轻葡萄酒(红・白) (税込748)
- 俺のグラスワイン(赤・白)** 780
ORENO Wine (Red・White) / 一杯酒(红・白) (税込858)
- 重めのグラスワイン(赤・白)** 980
Full bodied (Red・White) / 一瓶浓烈的葡萄酒(红・白) (税込1,078)

日本酒

Japanese Sake / 日本清酒

- 本日の日本酒** 980
Today's Sake / 今天的清酒 (税込1,078)

マッコリ

Makgeolli / 玛可利

- きぬさら ~日本のまっこり~** 500ml 2,500
KINUSARA Japanese Makgeolli / 日本马格利酒 (税込2,750)

クラフトジン

Craft Gin / 手工杜松子酒

- クラフトジン** 580
Craft Gin / 手工杜松子酒 (税込638)
- クラフトジントニック** 580
Craft gin and tonic / 手工杜松子酒补品 (税込638)
- クラフトジンバック** 580
Craft Gin / 工艺杜松子酒 (税込638)

カクテル

Cocktail / 鸡尾酒

- 俺のきまぐれサングリア** 580
Sangria / 西班牙果酒 (税込638)
- カシス(ソーダ、オレンジ、ウーロン)** 580
Cassis / 黑加仑 (税込638)

果実酒

Fruit Wine / 果酒

- 梅酒** 580
Plum Wine / 梅子酒 (税込638)
ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割りからお選びください。
Please choose with Ice, Water, Hot Water or Straight.

ソフトドリンク

Soft Drinks / 软饮料

- 黒ウーロン茶** 450
Black Oolong Tea / 黒乌龙茶 (税込495)
- 緑茶** 450
Green tea / 绿茶 (税込495)
- コカ・コーラ** 450
Coca Cola / 可口可乐 (税込495)
- ジンジャーエール** 450
Ginger Ale / 姜汁汽水 (税込495)
- カルピスウォーター** 450
Calpis water / 可尔必思水 (税込495)
- リンゴジュース** 450
Apple Juice / 苹果汁 (税込495)
- オレンジジュース** 450
Orange Juice / 橙汁 (税込495)
- グレープフルーツジュース** 450
Grapefruit Juice / 葡萄柚果汁 (税込495)
- マンゴージュース** 450
Mango Juice / 芒果汁 (税込495)
- グアバジュース** 450
Guava Juice / 番石榴汁 (税込495)
- 赤葡萄ジュース** 450
Red Grape Juice / 红葡萄汁 (税込495)
- アイスコーヒー** 450
Ice Coffee / 冰咖啡 (税込495)
- 富士ミネラル** 450
Fuji Mineral Water / 富士矿泉水 (税込495)
- 富士ミネラルスパークリング** 450
Fuji Sparkling Water / 富士汽水 (税込495)
- お湯** 300
Hot Water / 热水 (税込330)

ワインリスト

Bottle wine menu / 瓶装酒单

Champagne & Sparkling wine

シャンパン・スパークリングワイン

- 01** **デ・ボルトリロリマーブリュット 白** 3,000
 De Bortoli Lorimer Brut - White (税込3,300)
 原産国:オーストラリア/品種:シャルドネ・ピノノワール
 フレッシュなトラスのアローラルなアロマにミネラルやトーストのニュアンスを感じる食事前を
 素敵に演出する『俺の』がおススメするスパークリングです。
- 02** **デ・ボルトリロリマーブリュット ロゼ** 3,000
 De Bortoli Lorimer Brut - Rose (税込3,300)
 原産国:オーストラリア/品種:シャルドネ・ピノノワール・シラーズ
 ストロベリーのような甘い香りをかぐと、柔らかく心地よい華やかな気持ちにしてくれる
 ロゼスパークリングです。
- 03** **ミ・モスカテル** 3,000
 Mi Moscatel (税込3,300)
 原産国:スペイン/品種:マスカット・オブ・アレキサンドリア
 もぎたてのフレッシュな果実とほのかに花を思わせる。清涼で上品な香りが広がります。
 新鮮な白ぶどうの優美な甘みといきいきとした酸のハーモニーをお楽しみください。
- 04** **コールドワイン9.5ホワイト** 4,800
 Cold Wine 9.5 WHITE (税込5,280)
 原産国:イタリア/品種:グレア・シャルドネ
 プロセッコの溢れるような果実味とミネラル感、またドライな味わいは様々な料理に良く合
 います。温度を下げれば下げる程、その魅力がはっきりされます。
- 05** **俺のシャンパン** ASK
 ORENO Champagne
 原産国:フランス
 詳細は別紙をご参照ください。
- 06** **モンドンドブリュット・クラスM** 13,000
 Montaudon Brut Class M (税込14,300)
 原産国:フランス/品種:ピノノワール55% シャルドネ45%
 高級感のある淡い菌入りにきめ細やかで生き生きとしたクリスタル泡。
 複雑なアロマからブーケ、長年熟成したワインの豪華な香りが特徴です。

White wine

白ワイン

- 07** **マ・フェルメットソーヴィニオン・ブラン(オーガニック)** 2,800
 MA FERMETTE SAUVIGNON BLANC (税込3,080)
 原産国:フランス/品種:ソーヴィニオン・ブラン
 グレープフルーツやハーブの香り、白い花やシトラスのアロマに満ちています。華やかな果実
 風味のあとにスパイシーさも感じられます。ソーヴィニオン・ブラン品種の良さが感じられるワ
 インです。
- 08** **フルール・ド・シャルロット シャルドネ** 3,200
 Fleur de Charlotte Chardonnay (税込3,520)
 原産国:フランス/品種:シャルドネ
 オレンジの花、洋ナシ、白桃の香りがし、クリーンな酸味とほのかなバニラをまとう白ワイン。
 俺のシリーズのソムリエ達30人が選んだ1本です。
- 09** **No.11 リースリング Q.b.A** 3,500
 No.11 RIESLING Q.b.A (税込3,850)
 原産国:ドイツ/品種:リースリング
 トロピカルフルーツのアロマが豊かでミネラル感もあるボディの厚いワインです。
 典型的なリースリングの特有の酸とのバランスの素晴らしい余韻が残ります。
- 10** **サンセールボー・ロワ** 5,000
 Sancerre Beau Roy (税込5,500)
 原産国:フランス/品種:ソーヴィニオン・ブラン
 青リンゴ、グレープフルーツ、レモンやハーブなどの香り。
 まるやかでシャープな酸味、ボディのある飲み心地の爽やかな辛口白ワインです。
- 11** **ソアヴェ・クラシコフォスカリーノ** 7,000
 Inama Vigneti di Foscarino Soave Classico (税込7,700)
 原産国:イタリア/品種:ガルガネーガ
 熟したリンゴ、ミネラルやハチミツな香りがします。下にリンゴの酸味とほんの僅かな甘み。
 最後まで生き生きとした余韻が残る白ワインです。

Red wine

赤ワイン

- 12** **マ・フェルメットカベルネ(オーガニック)** 2,800
 MA FERMETTE CABERNET (税込3,080)
 原産国:フランス/品種:ソーヴィニオン・ブラン
 カンゾウやドライブラム、ハーブなどのスパイシーな香り。味わいはカベルネらしい清涼感と南
 仏らしい完熟感とのバランスが良くとれています。フルーツの旨みが感じられつつも、甘過ぎず。
 程良い適さのため食事にも合わせやすい赤ワインです。
- 13** **グランボー レゼルヴカベルネ・メルロー** 3,200
 Granbeau Reserve Cabernet & Merlot (税込3,520)
 原産国:フランス/品種:カベルネソーヴィニオン・メルロー
 深みのある色合い、熟した果実とブラックベリーの香りを持ち、程よい酸味と凝縮感を持つバ
 ランスの良い赤ワインです。俺のシリーズのソムリエ達30人が選んだ1本です。
- 14** **カノンデュマレシャンルージュ** 4,000
 Le Canon Du Marechal (税込4,400)
 原産国:フランス/品種:シラー・グルナッシュ
 フレッシュさを感じるルビー色。赤い果実の豊富な香りでアタックは柔らかく、とてもバランスの
 良いタンニンを感じます。アロマのフレッシュさを感じられるワインです。
- 15** **ロバートモンダヴィ ラム・バレルエイジドメルロー** 6,000
 Robert Mondavi Ram Barrel-aged Merlot (税込6,600)
 原産国:アメリカ/品種:メルロー
 ラム樽で熟成させたワインをブレンドしました。
 黒砂糖、甘いスパイスの香りが印象的な新しいスタイルのワインです。
- 16** **パローロ** 7,000
 Barolo (税込7,700)
 原産国:イタリア/品種:ネッピオーロ
 紫がかったガーネット色。個性的でエステル香やスミレの香りを持つ。重厚でタンニンがしっ
 かりといてバランスが良い味わいです。『ピオティピコ』を実践しています。
- 17** **シャトヌフ・デュ・パプ ルージュ** 9,000
 Chateauf-neuf-du-Pape Rouge (税込9,900)
 原産国:フランス/品種:グルナッシュ・シラー
 深く黒みを帯びたルビー色。豊かな果実とグリーンペッパーや様々なスパイスの芳香を持つ。
 力強くエレガントなバランスの良いフルボディです。
- 18** **ジュヴレ・シャンベルダン アン・ソング** 12,000
 Gevrey-Chambertin En Songe (税込13,200)
 原産国:フランス/品種:ピノノワール
 フランボワーズなどの果実や燻製の香りが華やかで、骨格のしっかりした赤ワインです。
 評価誌"ル・ギド・ド・ヴァン・ブルゴーニュ"で3つ星の評価を獲得しています。



Follow us!



#俺の焼肉

**インスタグラムを
フォローしよう!**

Follow us on instagram!
在 Instagram 上关注我们!
instagram를 팔로우하세요!



「A5ランク黒毛和牛を銀座一のコストパフォーマンスで提供」

「俺の焼肉銀座4丁目」の最新情報をお届けします!

【日本全国のこだわり黒毛和牛紹介】

【黒毛和牛の部位紹介】など配信しています。

**"Provide A5 rank Japanese beef
with the best cost performance in Ginza"**

The latest information about ORENO-YAKINIKU-GINZA 4-CHOME store!

[Introduction of Japanese beef from all over Japan]

[Introduction of parts of Japanese beef] etc. are being distributed.

“提供銀座性价比最高的A5级黒毛和牛”

ORENO-YAKINIKU-銀座四丁目店の最新情報!

【介绍日本全国的黒毛和牛】

【黒毛和牛の部位介绍】等正在分发中。

「A5 랭크 흑모 와규를 긴자 제일의 코스트 퍼포먼스로 제공」

나의 불고기 긴자 4초메 점포의 최신 정보를 전달합니다!

【일본 전국의 조건 흑모 와규 소개】

【흑모 일본소의 부위 소개】등 전달하고 있습니다.

Foreign Language Menu / 外语菜单



English



한국어



中文(简体字)



中文(繁体字)