

俺のフレンチ・イタリアン銀座歌舞伎座前
を代表する

名物 Top8

ORENO FRENCH & ITALIAN SPECIALTY TOP8



「俺」で
乾杯ドリンク
といえば、これ！

なみなみ シャンパン

Champagne
selected 30 of
ORENO sommeliers

1,280
(税込1,408)



俺のフレンチの
看板メニュー

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〜

Beef Fillet steak & sautéed Foie gras
with Black Truffle sauce "ROSSINI" style

2,500
(税込2,750)



アボカドをまとった タラバ蟹 キャビアとイクラ

King crab wrapped in avocado
with Caviar and salmon roe

1,980(税込2,178)



一人二皿が
おすすめ!!

ズワイ蟹とカリフラワーの ムース キャビア添え

〜プリンセスM〜

830
(税込913)

Snow crab flan and califlower mousse
with caviar



俺のパスタ
といえば...

渡り蟹の トマトクリームソース

Tomato cream sauce pasta
with Japanese Blue crab

980(税込1,078)



トリュフとポルチー茸の ビスマルク

Truffle, porcini mushroom
with soft billed egg Bismarck style

1,280
(税込1,408)



エスカルゴと茸の パイ包み焼き

Baked Escargot and Mushroom wrapped in Pie

1,280
(税込1,408)



俺の新定番!!

季節の生搾り モンブラン

Seasonal Mont Blanc

1,100
(税込1,210)

Cold Appetizer

冷前菜



アボカドをまとったタラバ蟹 キャビアとイクラ

King crab wrapped in avocado with Caviar and salmon roe

1,980(税込2,178)



海の幸のタルタル オレンジソース

Seafood tartar with orange sauce

1,480(税込1,628)



一人一皿が
おすすめ!!

ズワイ蟹とカリフラワーのムース キャビア添え〜プリンセスM〜

Snow crab flan and califlower mousse with caviar

830(税込913)

パテドカンパーニュ

Pate de campagne

780

(税込858)

エスプーマのポテトサラダ

トリュフチップス添え

Espuma potato salad with truffle potato chips

780

(税込858)

シーザーサラダ

Caesar salad

レギュラー Regular

ハーフ half

880(税込968)

580(税込638)

アンガス牛ローストビーフのサラダ

Roasted Angus beef Salad

1,280

(税込1,408)

ウサギのガランティーヌ

Rabbit galantine

1,080

(税込1,188)

缶ごとキャビア (50g)

Whole can Caviar (50g)

12,000

(税込13,200)



エスプーマのポテトサラダ
トリュフチップス添え
Espuma potato salad
with truffle potato chips



シーザーサラダ(レギュラー)
Caesar salad



アンガス牛ローストビーフのサラダ
Roasted Angus beef Salad



ウサギのガランティーヌ
Rabbit galantine

俺のフレンチ・イタリアン銀座歌舞伎座前からのご案内

- ◆お料理、お飲み物の価格はすべて『税抜表記+(税込表記)』となっております。
- ◆お1人様につきチャージ代500円(税込)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くださいませ。
- ◆お席での『テーブル会計』にご協力くださいませ。
- ◆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。

Small Appetizer

おつまみ

季節野菜のピクルス

Seasonal pickled various vegetables

380

(税込418)

本日のカルパッチョ

Today's carpaccio

480

(税込528)

フライドポテト アンチョビマヨネーズ

Belgian Potato Fries with anchovy mayonnaise

480

(税込528)

切りたてイベリコ生ハム

Raw ham

580

(税込638)

産地厳選 生牡蠣 (1個)

Raw Oyster from carefully selected Region(1piece)

580

(税込638)

フォアグラと白レバーのムース

Homemade Foie gras and white liver mousse

880

(税込968)

チーズの盛り合わせ(5種)

Assorted 5 kinds of Cheese platter

1,680

(税込1,848)



本日のカルパッチョ
Today's carpaccio



フライドポテトアンチョビマヨネーズ
Belgian Potato Fries
with anchovy mayonnaise



切りたてイベリコ生ハム
Raw ham



フォアグラと白レバーのムース
Homemade Foie gras
and white liver mousse

Hot Appetizer

温前菜



エスカルゴと茸のパイ包み焼き 1,280

Baked Escargot and Mushroom wrapped in Pie (税込1,408)

季節のアヒージョ

Seasonal Ajillo

780

(税込858)

一緒に! バゲット Baguette

+300(税込330)

熱々! オニオングラタンスープ

Onion Gratin Soup

780

(税込858)

黒毛和牛のブルギニョン

Stewed Wagyu beef with Red wine

980

(税込1,078)

鴨のコンフィと豚足のパートブリック焼き

Duck confit and grilled pork leg wrapped part brick (税込1,078)



季節のアヒージョ
Seasonal Ajillo



熱々!オニオングラタンスープ
Onion Gratin Soup



黒毛和牛のブルギニョン
Stewed Wagyu beef with Red wine



鴨のコンフィと豚足のパートブリック焼き
Duck confit and grilled pork leg
wrapped part brick

ぜひ一緒に!

焼きたてパン2種

Freshly baked bread

+400

(税込440)

トリュフバター

Truffle Butter

+300

(税込330)



Pizza

ピッツァ



チョイスなハーフ&ハーフ
Serectable Harf & Harf



トリュフとポルチーニ茸のビスマルク
Truffle, porcini mushroom
with soft-billed egg



ローマーナ
Romana



プロシュートとルッコラ
Prosciutto and arugula



クワトロフォルマッジ
4kinds of cheese

お好きな2種類のピザを選べる!

チョイスなハーフ&ハーフ

Serectable Harf & Harf

(Choose 2 pizzas of your serect)

1,480
(税込1,628)

トリュフとポルチーニ茸のビスマルク

Truffle, porcini mushroom with soft billed egg

Bismarck style

1,280
(税込1,408)

マリナーラ

Marinara

780
(税込858)

マルゲリータ

Margherita

830
(税込913)

ローマーナ

Romana

980
(税込1,078)

生ハムとルッコラ

Rawham and arugula

1,080
(税込1,188)

ツナとコーン

Tuna and corn

880
(税込968)

クワトロフォルマッジ

4kinds of cheese

1,280
(税込1,408)

平日限定 Lunchset (14:00まで)

サラダ&前菜プレート

+300(税込330)

Salad & Appetizer plate(Weekday Lunchtime only)

※「サラダ&前菜プレート」は、ピザ・パスタ・リゾット・メインディッシュを
ご注文の方のみとさせていただきます。

Salad & Appetizer Plate can be ordered with pizza, pasta or main dish.

Risotto

リゾット

フォアグラとトリュフのリゾット

Foie gras and truffle risotto

1,980
(税込2,178)

チーズのリゾット

Cheese risotto

1,180
(税込1,298)

平日限定 Lunchset (14:00まで)

サラダ&前菜プレート

+300(税込330)

Salad & Appetizer plate(Weekday Lunchtime only)

※「サラダ&前菜プレート」は、ピザ・パスタ・リゾット・メインディッシュを
ご注文の方のみとさせていただきます。

Salad & Appetizer Plate can be ordered with pizza, pasta or main dish.



フォアグラとトリュフのリゾット
Foie gras and truffle risotto



チーズのリゾット
Cheese risotto

Pasta

パスタ



渡り蟹のトマトクリームソース 980
Tomato cream sauce spaghetti with blue crab (税込1,078)

しらすのペペロンチーノ風 980
Peperoncino spaghetti with Whitebait (税込1,078)

イベリコベーコンのアマトリチャーナ 980
Iberian bacon Amatriciana (tomato sauce) (税込1,078)

ボロネーゼ 1,280
Bolognese (税込1,408)

パスタ大盛り large serving of pasta +300(税込330)

平日限定 Lunchset (14:00まで)

サラダ&前菜プレート +300(税込330)

Salad & Appetizer plate (Weekday Lunchtime only)

※「サラダ&前菜プレート」は、ピザ・パスタ・リゾット・メインディッシュを
ご注文の方のみとさせていただきます。

Salad & Appetizer Plate can be ordered with pizza, pasta or main dish.



渡り蟹のトマトクリームソース
Tomato cream sauce spaghetti with blue crab



しらすのペペロンチーノ風
Peperoncino spaghetti
with Whitebait



ボロネーゼ
Bolognese

Seafood Dishes

魚料理



帆立貝のムニエル プロヴァンス風
Scallop Meuniere Provence Style

帆立貝のムニエル プロヴァンス風

Scallop Meuniere Provence Style

1,980(税込2,178)

追加ホタテ貝(1個) 680

Additional Scallop (1piece) (税込748)

**本日の
鮮魚料理**

Chef's recommended
Fresh fish dishes

2,280(税込2,508)



※写真はイメージです
※The photograph is an image

ぜひ一緒に!

焼きたてパン 2種

Freshly baked bread

+400

(税込440)

トリュフバター

Truffle Butter

+300

(税込330)

Meat Dishes

肉料理



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～

Beef Fillet steak & sauteed Foie gras
with Black Truffle sauce ROSSINI style

クイーンサイズ **2,500**(税込2,750)
(Filet150g & foie50g)

キングサイズ **3,480**(税込3,828)
(Filet180g & foie80g)

一緒に! 焼きたてパン2種 +400
Freshly baked bread (税込440)

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」が考案した逸品で、ミディアムレアに焼かれた厚切りの牛フィレ肉に、フォアグラのソテーと、トリュフをたっぷり使った「ペリグーソース」をまとわせた「ロッシーニ」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。
ソースが本当に美味しいので、ぜひパンをつけて残ったソースまでお楽しみくださいませ!

岩中豚のスペアリブ バルサミコ風味

IWACHU Pork Spareribs with balsamic sauce (税込2,178)

牛ハラミ肉のステーキ ～大葉オニオンソース～

Beef skirt steak with Perilla and Onion sauce

1,980
(税込2,178)

鴨胸肉のロースト 大地の恵み

Roasted Duck breast

2,480
(税込2,728)

仔羊のロースト グランメール

Lamb roast

2,680
(税込2,948)



岩中豚のスペアリブ バルサミコ風味
Iwachu pork spareribs with balsamic sauce



牛ハラミ肉のステーキ～大葉オニオンソース～
Beef skirt steak with Perilla and Onion sauce



鴨胸肉のロースト 大地の恵み
Roasted Duck breast



仔羊のロースト グランメール
Lamb roast

ぜひ一緒に!

焼きたてパン 2種
Freshly baked bread

+400
(税込440)

トリュフバター
Truffle Butter

+300
(税込330)

Demert

デザート



季節の
生絞りモンブラン
Seasonal Mont Blanc
1,100
(税込1,210)

奥久慈卵のクレームキャラメル **480**
OKUKUJI Egg cream caramel (税込528)

季節のアイス3種盛り合わせ **680**
Assorted 3 kinds of Seasonal Ice-creams (税込748)

俺のティラミス **680**
Tiramisu (税込748)

とろけるレアチーズケーキ **1,100**
Rare cheese cake (税込1,210)



奥久慈卵の
クレームキャラメル
OKUKUJI Egg
cream caramel



俺のティラミス
Tiramisu



とろけるレアチーズケーキ
Rare cheese cake

Coffee & Tea

食後のお飲み物

コーヒー (ホット/アイス) **580**
Coffee [HOT / ICED] (税込638)

エスプレッソ (シングル) **580**
Espresso (税込638)

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

紅茶 (ホット/アイス) **580**
Black Tea [HOT / ICED] (税込638)

カモミールティー **580**
Chamomil tea [HOT] (税込638)

ルイボスティー **580**
Rooibos tea [HOT] (税込638)

Dessert Wine

食後酒

水分の振ったブドウから作られる甘口ワイン **800**
貴腐ワイン (税込880)
Pourriture Noble

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

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

俺のシリーズ各店では、常に
どこかの店舗でお得イベントを開催!
俺のアプリで確認できます!



ダウンロード & 新規会員登録で
なみなみスパークリング
または **ハイボール** を
1杯プレゼント!
ダウンロードはこちら

