

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



「俺の」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

1,380
(税込1,518)



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 & sauteed
Foie gras with Black Truffle
sauce "ROSSINI" style

クィーンサイズ

(Filet150g & foie50g)

2,980

(税込3,278)

キングサイズ

(Filet180g & foie80g)

3,980

(税込4,378)



スペシャルカルパッチョ

Today's Special carpaccio **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～

Snow crab flan and califlower mousse
with caviar

880
(税込968)



蟹づくしの贅沢パスタ！

贅沢蟹パスタ

Plenty Crab Pasta

1,780(税込1,958)



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

1,580
(税込1,738)



オマール海老のロースト

～貴腐ワインのソース～

Roasted live lobster Noble rot wine sauce

6,800
(税込7,480)



俺の新定番!!
お客様の目の前で
仕上げます!

季節の生絞り モンブラン

Seasonal Mont Blanc

1,280

(税込1,408)

Small Appetizer

おつまみ

産地厳選 生牡蠣 (1個)

Raw Oyster from carefully selected Region(1piece)

780
(税込858)

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)

プロバンス風オリーブマリネ

Marinated olives Provence-style

580
(税込638)

切りたて生ハム

Freshly cut Raw ham

780
(税込858)

フライドポテト アンチョビマヨネーズ

Belgian Potato Fries with anchovy mayonnaise

580
(税込638)

チーズの盛り合わせ(5種)

Assorted 5 kinds of Cheese platter

1,680
(税込1,848)



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



切りたて生ハム
Raw ham



チーズの盛り合わせ(5種)
Assorted 5 kinds of Cheese platter

Hot Appetizer

温前菜



熱々! オニオングラタンスープ

Onion Gratin Soup

780
(税込858)



季節のアヒージョ

Seasonal Ajillo

880
(税込968)

一緒に! バゲット Baguette +300(税込330)

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)



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

880(税込968)



北海道産牛肉のタルタル

Tartare of beef from Hokkaido

1,980(税込2,178)

スペシャルカルパッチョ

Today's Special carpaccio

1,980
(税込2,178)

シーザーサラダ レギュラー Regular 980(税込1,078)
Caesar salad ハーフ half 680(税込 748)

パテドカンパーニュ

Pate de campagne

880
(税込968)

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)

缶ごとキャビア (50g)

Whole can Caviar (50g)

12,000
(税込13,200)

ぜひ一緒に!

俺のBakeryの食パン〜香〜

(2カット) ORENO Bakery's bread (2cut)

+400

(税込440)

トリュフバター

Truffle Butter

+300

(税込330)

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として税込500円を頂戴いたします。

- ◆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。



Pizza

ピッツァ



チョイスなハーフ&ハーフ
Sereactable Harf & Harf

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

1,780
(税込1,958)

Sereactable Half & Half
(Choose 2 pizzas of your sereact)

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
1,580
(税込1,738)

マリナーラ

Marinara
880
(税込968)

マルゲリータ

Margherita
1,180
(税込1,298)

ロマーナ

Romana
1,280
(税込1,408)

生ハムとルッコラ

Rawham and arugula
1,580
(税込1,738)

ツナとコーン

Tuna and corn
1,080
(税込1,188)

クワトロフォルマッジ

4 kinds of cheese
1,580
(税込1,738)



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



ロマーナ
Romana



生ハムとルッコラ
Rawham and arugula



クワトロフォルマッジ
4 kinds of Cheese

平日限定 Lunchset (15:00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)

新定番!! 鰻のリゾット

Eel risotto
2,980
(税込3,278)

リゾット大盛り large serving of Risotto +500(税込550)



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



鰻のリゾット
Eel risotto

平日限定 Lunchset (15:00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.

Pasta

パスタ



贅沢蟹パスタ

Plenty Crab Pasta

1,780
(税込1,958)

しらすのペペロンチーノ風

Peperoncino spaghetti with Whitebait

1,080
(税込1,188)

渡り蟹のトマトクリームソース

Tomato cream sauce spaghetti with blue crab (税込1,298)

1,180

イベリコベーコンのアマトリチャーナ

Iberian bacon Amatriciana (tomato sauce) (税込1,298)

1,180

ボロネーゼ (タリアテッレ)

Bolognese

1,580
(税込1,738)

ウニのクリームパスタ イクラをのせて(タリアテッレ)

Sea Urchin Cream Pasta with Salmon Roe (Tagliatelle) 1,980

(税込2,178)

オマール海老のペスカトーレ

Lobster Pescatore

2,980
(税込3,278)

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



贅沢蟹パスタ
Plenty Crab Pasta



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



ウニのクリームパスタ
Sea Urchin Cream Pasta
with Hokkaido Salmon Roe



イベリコベーコンの
アマトリチャーナ
Iberian bacon Amatriciana
(tomato sauce)



オマール海老のペスカトーレ
Lobster Pescatore

Seafood Dishes

魚料理



活けオマール海老のロースト ～貴腐ワインソース～

Roasted live lobster with Noble rot wine sauce

6,800
(税込7,480)

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)

Additional Scallop (1piece)

+680(税込748)



魚介たっぷり ブイヤベース

Bouillabaisse
with various seafood

2,480(税込2,728)



ぜひ一緒に!

俺のBakeryの食パン～香～

(2カット) ORENO Bakery's bread (2cut)

+400

(税込440)

トリュフバター

Truffle Butter

+300

(税込330)

Meat Dishes

肉料理



RECOMMEND



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

クィーンサイズ **2,980**(税込3,278)
(Filet150g & foie50g)

キングサイズ **3,980**(税込4,378)
(Filet180g & foie80g)

一緒に! 俺のベーカリーの食パン +400
ORENO Bakery's 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!

黒毛和牛の赤ワイン煮込み **2,280** (税込2,508)

Stewed Wagyu beef with Red wine

牛ハラミ肉のステーキ **1,980** ～大葉オニオンソース～ (税込2,178)

Beef skirt steak with Perilla and Onion sauce

鴨胸肉のロースト ～オレンジソース～ **2,980** (税込3,278)

Roasted Duck breast with Orange sauce

仔羊背肉のロースト グランメール **3,280** (税込3,608)

Lamb roast



黒毛和牛の赤ワイン煮込み
Stewed Wagyu beef with Red wine



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～オレンジソース～
Roasted Duck breast with Orange sauce



仔羊のローストグランメール
Lamb roast

ぜひ一緒に!

俺のBakeryの食パン～香～
(2カット) ORENO Bakery's bread (2cut)

+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
1,280
(税込1,408)

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)

カフェラテ 780
Cafe latte [HOT / ICED] (税込858)

Demert Wine

食後酒

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

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

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

リンゴで造るフランスのブランデー
カルヴァドス 980
calvados (税込1,078)

フランスを代表するブドウで造るフランスのブランデー
コニャック 1,980
Cognac (税込2,178)

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

