

TAPAS

おつまみ

青トマトのピクルス

Pickled Green Tomatoes

280(税込308)

彩り野菜のラタトゥイユ

Ratatouille with Colorful Vegetables 480(税込528)

数量限定! 仔羊のブロシェット(1本)

Limited Quantity Skewered Lamb with Spice
(1Piece)

280(税込308)

自家製サーモンマリネ

Homemade Marinated Salmon 580(税込638)

白レバーとラムレーズンのムース

Chicken Liver and Rum Raisins Mousse

480(税込528)

本日のおすすめタパス

Today's Recommended TAPAS ASK

COLD APPETIZER

冷前菜

雲丹、海老、帆立、オマールの
コンソメジュレと季節野菜のフォンダン

Sea urchin, Shrimp, Scallops and Lobster
Consomme Jelly with mousse of Seasonal vegetable

お1人様 1個サイズ / 480(税込528)
Single person size

本日鮮魚のカルパッチョ

Today's Carpaccio 880(税込968)

ボリューム満点!俺んちサラダ

濃厚シーザードレッシングorさっぱりレモンドレッシング
It's very filling! ORENO Salad

Rich Caesar dressing or Refreshing lemon dressing

レギュラーサイズ Regular size 980(税込1,078)

ハーフサイズ half size 780(税込858)

スペイン産ハモンセラーノ

Spanish Jamon Serrano

680(税込748)

チーズの盛り合わせ

Assorted Cheese 1,080(税込1,188)

富山県産ホタルイカのスマークと
季節野菜のアスピック

Smoked firefly squid from Toyama Prefecture
and Seasonal vegetable aspic

680(税込748)

オススメ! 北海道産牛肉のタルタル

Hokkaido Beef Tartar 1,180(税込1,298)

厚切り!パテ・ド・カンパーニュ

Pate de Campagne a la maison 780(税込858)

贅沢!!キャビア丸ごと1瓶プレート

A Jar of Caviar Plate 3,980(税込4,378)

HOT APPETIZER

温前菜

オニオングラタンスープ

Onion gratin soup

400(税込440)

シェフの気まぐれキッシュ

Chef's Whimsical Quiche

680(税込748)

フライドポテト(アンチョビマヨ or ケチャップ)

French Fries

(Anchovy Mayonnaise or Ketchup) 580(税込638)

ツブ貝のブルゴーニュ風

Burgundy-style whelk

880(税込968)

新潟県越乃黄金豚のソーセージ(1本)

Niigata prefecture Koshino Kogane

Pork sausage (1piece)

580(税込638)



富山県産ホタルイカのスマークと
季節野菜のアスピック



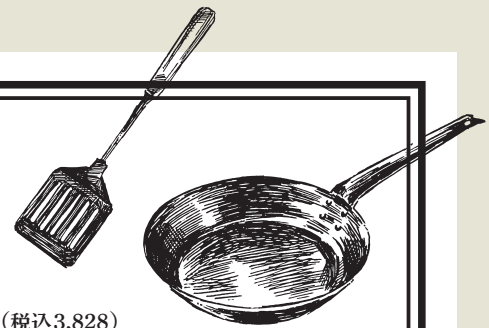
雲丹、海老、帆立、オマールの
コンソメジュレと季節野菜のフォンダン



北海道産牛肉のタルタル

ROSSINI

ロッシーニ



牛フィレ肉とフォアグラのスタンダードロッシーニ 3,480 (税込3,828)
Standard Rossini : Roasted Beef Fillet and Sauteed Foie gras
(Fillet 150g + Foie gras 50g)

牛フィレ肉とフォアグラのキングサイズロッシーニ 6,480 (税込7,128)
King size Rossini : Roasted Beef Fillet and Sauteed Foie gras
(Fillet 300g + Foie gras 100g)

数量限定! 最上級和牛ホホ肉とフォアグラのプレミアムロッシーニ 4,480 (税込4,928)
Tender Rossini: Stewed Premium WAGYU Beef Cheek and Sauteed Foie gras
(WAGYU Beef Cheek 150g + Foie gras 80g)

じっくりと時間をかけて、お野菜の旨味と一緒に煮込んだ柔らかい“国産牛ホホ肉”を
高品質なフォアグラに重ね、“トリュフ”の“ベリグーソース”をかけました。数量限定商品です!

MAIN DISHES

メイン ディッシュ

シェフ厳選本日のA5ランク黒毛和牛 ※スタッフにお伺い下さい。ASK
Chef's Selection: Today's A5-Rank Japanese Black Wagyu Beef

俺のハンバーグステーキ
Oreno Hamburger Steak 1,580 (税込1,738)

牛ハラミのステーキフリット～赤ワインソース～
Beef Skirt Steak and Potatoes ~Red Wine Sauce~
1,980 (税込2,178)

マグレ鴨のロースト～エビス香るアピシウス風ソースで～
Roast Magret duck ~with Apicius style sauce~
1,980 (税込2,178)

仔羊T-boneステーキ
Lamb T-bone steak 2,080 (税込2,288)

丸ごと1ヶ! 鮑のソテー
～3種の茸とヴェスビオのクリームソース～
Sauteed Abalone With 3 Kinds Of Mushrooms
And Vesuvio Cream Sauce 1,780 (税込1,958)

オマール海老の丸ごとロースト
～本日の仕立てで～
Roasted Lobster with Original Sauce
丸ごと1尾 Single size : 3,980 (税込4,378)
丸ごと2尾 Double size : 7,880 (税込8,668)
.....

3名様なら...オマール海老半身追加
Extra Lobster (1/2 piece) 5,880 (税込6,468)

GRATIN

グラタン

カキとハウレン草のグラタン
Oyster and spinach Gratin 1,280 (税込1,408)

赤海老のグラタン
Red Shrimp Gratin 1,480 (税込1,628)

フォアグラのグラタン～黒トリュフソース～
(フォアグラ80g)
Gratin with Sauteed Foie Gras with Black Truffle
sauce (Foie gras 80g) 2,480 (税込2,728)

RISOTTO

リゾット

渡り蟹のトマトクリームリゾット
Blue Crab Tomato Cream Risotto 1,180 (税込1,298)

ボルチーニと舞茸のリゾット
Risotto of Porcini Mushroom 1,280 (税込1,408)

フォアグラのリゾット～黒トリュフソース～
(フォアグラ80g)
Risotto with Sauteed Foie Gras with Black Truffle
sauce (Foie gras 80g) 2,480 (税込2,728)



丸ごと1ヶ! 鮑のソテー



赤海老のグラタン



マグレ鴨のロースト

DESSERT

デザート

アイスとソルベ3種盛り合わせ

Assorted 3 kinds of Sorbet and Ice Cream 580(税込638)

特製!!生搾りモンブラン

Fresh Squeezed Mont Blanc Cake 1,180(税込1,298)

「俺のBakery」生食パン「香」de
フレンチトースト

ORENO Bakery" Nama Shokupan
"Kaori" French Toast 580(税込638)

季節のシェフのおすすめデザート

Seasonal Chef's Recommended Dessert ASK

シェフ自慢のスイーツ

神楽坂クレームブリュレ

Creme Brulee of Kagurazaka with IceCream 680(税込748)

COFFEE & TEA

食後のお飲み物

コーヒー

Coffee (Hot / Iced) 420(税込462)

紅茶

Tea (Hot / Iced) 420(税込462)



DIGESTIF

食後酒



ソーテルヌ

Sauternes 700(税込770)

カルヴァドス

Calvados 700(税込770)

グラッパ

Grappa 800(税込880)



特製!!生搾りモンブラン



神楽坂クレームブリュレ



俺のアプリダウンロード & 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杯プレゼントします! ダウンロードはこちら

