

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
1,580
(税込1,738)



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 tenderloin ROSSINI style
- sauteed Foie gras with Truffle sauce
(Filet150g & Foie50g)

3,480
(税込3,828)

追加 フォアグラ + **1,500**
Add Foie Gras (税込1,650)



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!!

ズワイ蟹と甘エビの
ブランマンジェ **880**
(税込968)
Snow Crab and Sweet Shrimp Blancmange



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ニ茸の
ビスマルク **1,580**
(税込1,738)
Truffle, Porcini Mushroom
with Soft-Boiled Egg Bismarck style



オマール海老のロースト **7,800**
～貴腐ワインのソース～ (税込8,580)
Roasted live lobster Noble rot wine sauce



俺の新定番!!
お客様の目の前で
仕上げます!

俺の
生絞りモンブラン **1,280**
(税込1,408)
Freshly Squeezed Mont Blanc

Small Appetizer

おつまみ

産地厳選 生牡蠣 (1個)

Raw Oyster from carefully selected Region(1piece)

680
(税込748)

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

880
(税込968)

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)



産地厳選 生牡蠣 (1個)
Raw Oyster from carefully
selected Region(1piece)



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



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)



海老とマッシュルームのアヒージョ

Shrimp and mushroom 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)



ズワイ蟹と甘エビの
ブランマンジェ

Snow crab and sweet shrimp blancmange

880(税込968)



エスプーマのポテトサラダ
チップス添え

Espuma potato salad with potato chips

980(税込1,078)

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

Caesar salad

レギュラー Regular 980
(税込1,078)

ハーフ half 680
(税込 748)

パテドカンパーニュ

Pate de campagne

880
(税込968)

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。予めご了承くださいませ。



Pizza

ピッツァ



チョイスなハーフ&ハーフ
Selectable 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)

Selectable Half & Half
(Choose your own 2 pizzas)

トリュフとポルチーニ茸のビスマルク

Truffle, porcini mushroom with soft boiled egg
Bismarck style 1,580
(税込1,738)

マリナーラ

Marinara 980
(税込1,078)

マルゲリータ

Margherita 1,280
(税込1,408)

ハラペーニョと生ハムのミンチ

Jalapeno and minced raw ham 1,580
(税込1,738)

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 1,280
(税込1,408)

クワトロフォルマッジ

4 kinds of cheese 1,580
(税込1,738)

平日限定 Lunchset (15:00まで)

ランチサラダプレート +300(税込330)

Salad plate (Weekday Lunchtime only)

※「ランチサラダプレート」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.



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



ハラペーニョと生ハムのミンチ
Jalapeno and minced raw ham



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

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 1,280
(税込1,408)

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)

ランチサラダプレート +300(税込330)

Salad plate (Weekday Lunchtime only)

※「ランチサラダプレート」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)

アサリのペペロンチーノ風

Peperoncino spaghetti with clam

1,280
(税込1,408)

渡り蟹のトマトクリームソース

Tomato cream sauce spaghetti with blue crab (税込1,408)

1,280

サルシッチャのアラビアータ

Salsiccia Arrabiata

1,280
(税込1,408)

俺のボロネーゼ (タリアテッレ)

Bolognese

1,580
(税込1,738)

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



アサリのペペロンチーノ風
Peperoncino spaghetti
with Clams



俺のボロネーゼ
Bolognese



サルシッチャのアラビアータ
Salsiccia Arrabiata



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

7,800
(税込8,580)



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

※メインディッシュのお肉料理は調理に25～45分いただきます。
お早めに御注文をお願いいたします。



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 tenderloin ROSSINI style
- sauteed Foie gras with Truffle sauce
(Filet150g & foie50g)

3,480
(税込3,828)

追加

フォアグラ

Add foie gras

+1,500
(税込1,650)

一緒に!

俺のベーカリーの食パン

ORENO Bakery's bread

+400
(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

Stewed Wagyu beef with Red wine

2,280
(税込2,508)

牛ハラミ肉のステーキ ～刻みわさびソース～

Beef skirt steak with chopped wasabi sauce

1,980
(税込2,178)

鴨胸肉のロースト ～チェリーソース～

Roasted Duck breast with American Cherry sauce

2,980
(税込3,278)

仔羊背肉のロースト グランメール

Lamb roast

3,280
(税込3,608)

和牛サーロインのグリル ～刻みわさびソース～

Grilled Wagyu Sirloin with Chopped Wasabi Sauce

5,800
(税込6,380)



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



和牛サーロインのグリル～刻みわさびソース～
Grilled Wagyu Sirloin with Chopped Wasabi Sauce



鴨胸肉のロースト～チェリーソース～
Roasted Duck breast with Cherry 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



マンゴーパッションのパンナコッタ 780
Mango Passion PannnaCotta (税込858)

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)

ガトーショコラ 880
Gateau chocolat (税込968)



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

