

ORENO ITALIAN TOKYO

俺のイタリアン東京に来たら
これだけは食べてほしい

名物&旬の7品

7 RECOMMENDED DISHES



名物!
人気No.1の
逸品!!



牛フィレ肉のトリコロレ
トリュフソース

Tricolore with Truffle sauce (税込3,058)
(Mille-feuille of Beef fillet steak, Ripe tomatoes, "KARUGA" eggplant)

2,780



王道!
“俺の”と言えば
これで決まり!!



牛フィレ肉とフォアグラの
王道ロッシーニ

Beef fillet steak & Foie gras Rossini (税込4,378)

3,980



殻付きウニのコンソメジュレ添え (3個~)
Sea urchin Mousse topped
with Consomme Jelly

1,180
(税込1,298)



トリュフ香るカルボナーラ 半熟卵添え
(リングイネ)
Carbonara with Truffle & Bacon

1,280
(税込1,408)



茄子・アンチョビ・モッツアレラ
チーズの挟み揚げ 680
Fried eggplant, anchovies (税込748)
and mozzarella cheese



人気の4種を
1枚に!!

俺の4種のピッツァ

Specially made
4 kinds Pizza (税込1,738)
Special Bismarck & Margherita & 4
Cheese & Spicy Jalapeno & Minced
ham

1,580



旬の野菜たっぷり12種!
バーニャカウダ 1,180
12 kinds of
Vegetables "Bagna cauda" (税込1,298)

お得な新情報や
特典が充実!!

English
Menu



中文菜单
(简体)



中文菜单
(繁體)



한국어
메뉴



Instagram



殻付きウニのコンソメジュレ添え(3個〜)



豪華!
旬の野菜たっぷり12種!
バーニャカウダ



こだわリイタリアンチーズ
6種盛り合わせ(希少ブッラータ入り)

まずはここから!冷前菜

C O L D A P P E T I Z E R

前菜人気 No.1!
殻付きウニのコンソメジュレ添え(3個〜) 1,180
Sea urchin Mousse topped with Consomme Jelly (税込1,298)

豪華! 旬の野菜たっぷり12種!
バーニャカウダ 1,180
12 kinds of Seasonal fresh Vegetables "Bagna cauda" (税込1,298)

真鯛と平貝のカルパッチョ 880
~マンダリンオレンジのソース~ (税込968)
Carpaccio of Seabream and Scallops -Mandarin Orange sauce-

俺んちのサラダ(2〜3人前) 780
Caesar salad "ORENO" Styles(Bacon,Soft-boiled egg,Parmesan cheese) (税込858)

**3種のオリーブと
セミドライトマトのマリネ** 480
Marinated Sicilian olives (税込528)

水牛モzzarellaチーズのカプレーゼ 660
Caprese with buffalo mozzarella cheese (税込726)

切りたて生ハム 780
Raw ham (税込858)

**生ハムとの
相性ばつぐん!!** **トルタフリッター** 150
(パルマ風揚げパン) (税込165)
Torta frita

自家製 旬野菜ピクルス(塩麴使用) 480
Homemade Pickles (税込528)

**こだわリイタリアンチーズ
6種盛り合わせ(希少ブッラータ入り)** 1,680
Chef's select ! Assorted 6 kinds of Italian Cheese (税込1,848)

コスパ抜群! 直径30cmピッツァ

P I Z Z A

よくばりな凄いヤツ! 人気の4種を1枚に! 1,580
俺の4種のピッツァ (税込1,738)

(ビスマルク・マルゲリータ・4種チーズ・ハラペーニョ)
Specially made 4 kinds Pizza
Special Bismarck & Margherita & 4 Cheese & Jaapeno & Minced ham



俺の4種のピッツァ



マルゲリータ
(モzzarella・バジル)



トリュフとポルチーニの
ビスマルク

創業以来のベストセラー!
**トリュフとポルチーニの
ビスマルク** 1,280
(税込1,408)

Special Bismarck (Truffle, Porcini, Eggs, Cheese)

マルゲリータ(トマト・モzzarella・バジル) 880
Margherita (Tomato, Basil, Mozzarella) (税込968)

釜揚げシラスと青森産ニンニクのマリナーラ 880
(トマトソース・シラス・ニンニク・オレガノ) (税込968)
Marinara (Tomato, "Shirasu" Oregano, Garlic AOMORI)

クワトロフォルマッジ 990
4 Cheese Pizza (税込1,089)

キノコと燻製モzzarellaのチーズピッツァ 1,180
Mushroom and Smoked cheese pizza (税込1,298)

ハーフ&ハーフ(4種チーズ&マルゲリータ) 1,180
Half&half (4 Cheese & Margherita) (税込1,298)

ハラペーニョと生ハムミンチの辛いピザ 990
Spicy Jalapeno & Minced ham Pizza (税込1,089)



海老とマッシュルームのアヒージョ



淡路玉葱とイベリコベーコンの
あつあつグラタン



山盛りムール貝のクリームワイン煮



茄子・アンチョビ・
モッツアレラチーズの挟み揚げ

アツアツ!温菜

HOT APPETIZER

揚げたて! ベルギー産ポテトフライ盛り合わせ
~2種のこだわりソース~
French fries -2 kinds of special sauce- **580**
(税込638)

山盛り ムール貝のクリームワイン煮 (500g) **990**
Mussels braised in cream wine(500g) (税込1,089)

2種の海老とマッシュルームのアヒージョ **780**
Spanish style Garlic Shrimp & Mushroom (税込858)

お酒との相性抜群!
ゴルゴンゾーラクリーム の ニョッキ **990**
Gorgonzola cream sauce Gnocchi (税込1,089)



茄子・アンチョビ
モッツアレラチーズの挟み揚げ **680**
Fried eggplant, anchovies and mozzarella cheese (税込748)

淡路玉葱とイベリコベーコン
マッシュルームのあつあつグラタン **780**
Gratin of "Awaji" onion, Iberian bacon and 4 cheese (税込858)



**アヒージョとの
相性ばつぐん!!** **バケット4カット** **300**
Assorted Baguette (税込330)

パスタ&リゾット

PASTA & RISOTTO



迷ったらコレ!
ワタリガニのトマトクリームソース
(スパゲッティ) **990**
Tomato Cream Spaghetti with Gazami Crab (税込1,089)

ボンゴレビアンコ (スパゲティ) **990**
Vongole Bianco (税込1,089)



海老と新ジャガのジェノベーゼ (オレキエッテ) **1,180**
Shrimp and potato Genovese pasta (orecchiette) (税込1,298)

トリュフ香るカルボナーラ **1,280**
半熟卵添え (リングイネ) (税込1,408)
Carbonara with Truffle & Bacon



茄子とガーリックトマトソース
自家製手打ちパスタpici (ピーチ) **990**
Thick pasta "pici" with eggplant and Garlic Tomato sauce (税込1,089)
Limited quantities available.



ワタリガニの
トマトクリームソース



ボンゴレビアンコ



トリュフ香るカルボナーラ
半熟卵添え



海老と新ジャガのジェノベーゼ



**ポルチーニ茸と
松阪牛のリゾット** **1,380** (税込1,518)
Risotto of Matsusaka Beef & Porcini



フォアグラを味わう

ROSSINI & RISOTTO

**牛フィレ肉とフォアグラの
ロッシーニ** **3,980**
Beef fillet & Foie gras Rossini (税込4,378)

**トリュフとフォアグラの
リゾット** **1,980**
Truffle & Foie gras Risotto (税込2,178)



驚愕のコスパ!メイン料理

MAIN DISH

おすすめ

新名物!!
迷ったらコレ!!

新名物! 牛フィレ肉のトリコロレ

名物

ナポレオンも
愛した料理!!

大海老、鶏肉、魚介
をフイヨンで
煮込みました!!

大海老と
若鶏のマレンゴ風



大海老の
プランチャー焼き



俺のB・B・Q (500g)



松阪ポークのスペアリブ

迷ったらコレ!!
新名物! 牛フィレ肉のトリコロレ 2,780
(牛フィレ・トマト・茄子・ラスパドゥーラチーズ (税込3,058)
トリュフソース仕立て)
Beef fillet & tomato & eggplant & Raspadura cheese
Italian color truffle sauce

名物 大海老と若鶏のマレンゴ風 1,980
大海老鶏肉魚介をフイヨンで煮込みました (税込2,178)
Marengo style of shrimp and chicken

数量限定 俺のB・B・Q (500g) 2,780
~アンガス牛・豚・鴨・鶏 グリル盛り合わせ~ (税込3,058)
Assorted grelled beef, Pork, duck, chicken

ペポーズ
(黒コショウが効いた
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 300g) 1,980
赤ワインと黒コショウで濃厚にスパイシーに! (税込2,178)
【Peposo】 Beef cheek meat stewed in red wine

イベリコ豚のグリル 1,480
~燻製モッツアレラとキノコバルサミコ風味~ (税込1,628)
grilled iberico pork
~Smoked mozzarella and mushroom balsamic flavor~

大海老のプランチャー焼き(3尾) 1,480
~ミックススパイス風味 (税込1,628)
サルサヴェルデのソース~
Grilled large shrimp (3 pieces) with "Salsa verde-sauce"

やみつき!
松阪ポークのスペアリブ 彩野菜添え 1,480
Matsusaka pork spareribs (税込1,628)

数量限定・原価出し・完全予約制

もしかして都内最安値? 骨付きトマホークステーキ(1kg) ¥6,480(税込7,128)

リブローズの中心の『リブアイ』の部位を使った 斧の様な塊肉の豪快なステーキ
程よい脂と旨味のある赤身のバランスが良く 50分以上じっくりと時間を掛けて焼き上げる為、
非常にジューシーな仕上がりでお楽しみ頂けます。

(※3名様以上~ご注文出来ます)



当日もあるかも?
スタッフまで

ご予約受付中

※ご予約は
3名様から
承ります。

俺のイタリアン TOKYO



イタリアンモンブラン
～抹茶ジェラート入り～



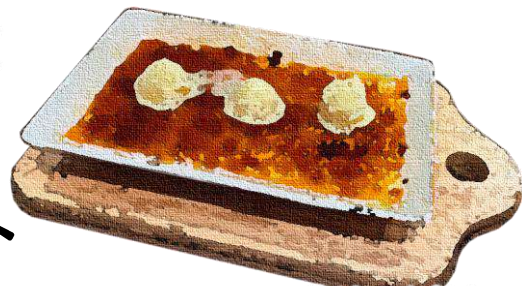
苺とフォンダンショコラ
バニラジェラート添え



ティラミス



マンゴーのパナコッタ



俺のクレームブリュレ

至福のデザート

DESSERT



瀬戸内レモンシャーベット

塩レモン添え

"Setouchi" lemon sorbet with salted lemon

400

(税込440)



マンゴーのパナコッタ

Mango panna cotta

680

(税込748)

北海道マスカルポーネのティラミス

Tiramisu "ORENO" style

620

(税込682)



俺のクレームブリュレ

Creme brulee "ORENO" style

580

(税込638)

カッサータ シチリアーナ

～レアチーズを使った

シチリア島の冷たいデザート～

Cassata (sicilian cold cheesecake)

620

(税込682)

モンブラン

～抹茶ジェラート入り～

Mont Blanc with chestnut & matcha

680

(税込748)

フローズン苺とフォンダンショコラ

バニラジェラート添え

Fondant chocolate & vanilla gelato & strawberry

680

(税込748)

ワイングラスでソフトクリーム

Soft-serve Ice cream

各 400

(税込440)



マンゴー

Mango

ミックス

Mixed with Mango and
"Hokkaido" Milk

北海道ミルク

"Hokkaido" Milk

迷ったら
コレ!



食後の飲み物

AFTER DRINKS



コーヒー&紅茶

COFFEE & TEA

各 500

(税込550)

・ホットコーヒー

Hot Coffee

・ホットティー

Hot Tea

・アイスコーヒー

Iced Coffee

・アイスティー

Iced tea

・エスプレッソ

Espresso

・カモミール

Chamomile

・レモンガラス

Lemonglass

食後酒

DESSERT WINE

・グラッパ

Grappa

各 680

(税込748)

・リモンチェットロ (シチリア産レモンリキュール)

Limoncello

・アマーロ (多くの香草使った甘苦いリキュール)

Amaro

・マルサラワイン (シチリアの甘口赤ワイン)

Marsala wine

・シェリー酒 (甘口)

Sherry

・貴腐ワイン (ソーテルヌの甘口白ワイン)

Noble wine

780

(税込858)

・グラッパ アクアヴィーテ リゼルバ

Grappa Acquavite Riserva

880

(税込968)

イタリアン
"通"の方は
外せない!?

俺のイタリアンTOKYOからのご案内

- ◆ お料理、お飲み物の価格はすべて『税抜表記』です。
- ◆ お1人様につきチャージ代600円(660)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下さいませ。
- ◆ お席での『テーブル会計』にご協力下さいませ。
- ◆ 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。

SPARKLING WINE

なみなみ!
俺のシャンパン

Champagne

¥1,580

(税込1,738)



なみなみ! 俺の泡(白)
Sparkling wine White (dry)

¥880

(税込968)

なみなみ! 俺の泡(ロゼ)
Sparkling wine Rose (middle dry)

¥880

(税込968)

なみなみ! ランブルスコ(赤・甘口)
Lambrusco Rosso (Red Sparkling wine/sweet)

¥880

(税込968)

なみなみ! ぶどうサイダー(ノンアルコール)
Grape Cider (Non-Alcohol)

¥680

(税込748)

俺の”に”来たら
乾杯はコレ!

ビール & ハイボール BEER & HIGHBALL



イタリア プレミアムビール

モレッティ
Moretti

780

(税込858)

ペローニ
ナストロアズーロ
Peroni Nastro Azzurro

780

(税込858)

生ビール (カールスバーグ)
Draft Beer (Carlsberg)

680

(税込748)

ノンアルコールビール
Non-Alcoholic beer

580

(税込638)

イタリアンレモンサワー
Italian Lemon Sour

680

(税込748)



イタリアン“メガ”レモンサワー
Italian Lemon Sour Large Size

880

(税込968)

俺のハイボール
Whiskey and Soda

580

(税込638)



俺の“メガ”ハイボール
Whiskey and Soda Large Size

880

(税込968)

イチローズモルト ホワイトハイボール
Ichiros molt whisky and Soda

880

(税込968)

カクテル

COCKTAIL



果実ゴロゴロフルーツ酒

Japanese Craft fruits liqueur

780

(税込858)

キウイ (ロック/ソーダ/スパークリングワイン+100円)
Kiwi (On the Rocks / Soda / Sparkling wine +100yen)

桃 (ロック/ソーダ/スパークリングワイン +100円)
Peach (On the Rocks / Soda / Sparkling wine +100yen)



俺のサングリア(赤)
Homemades Sangria

680

(税込748)

ベリーニ (ピーチ+スパークリングワイン)
Bellini

680

(税込748)

ミモザ
(オレンジ+スパークリングワイン)
Mimosa

680

(税込748)

キティ(赤ワイン+ジンジャーエール)
Kitty

680

(税込748)

アマレットジンジャー (アング+ジンジャーエール)
Amaretto Ginger

680

(税込748)

カシス (ソーダ/オレンジ/ジンジャーエール/ウーロン)
Cassis (Soda/Orange/Ginger/Oolong tea)

680

(税込748)

White Wine

白ワイン



季節の白ワイン

780

【やや辛口/ポルトガル/ヴィーニョ ヴェルデ】(税込858)
Seasonal White Portugal Vinho Verde

俺の白

680

【辛口/フランス /シャルドネ】
Private Brand chardonnay



イタリアの白 海風を感じる爽やかな白

880

【辛口/イタリア サルデーニャ/ヴェルメンティーノ】
Italian White Velmentino

すっきり白ワイン

580

【辛口/イタリア/トレヴィアーノ】
Light Trebbiano

チャーミングな甘口の白

680

【甘口/スペイン/マスカット】
Sweet Moscato

Red Wine

赤ワイン



俺の赤ワイン

680

【ミディアム/フランス/カベルネメルロー】
Private Brand Cabernet -Merlot



季節の赤 スパイシーでフレッシュ

780

【ミディアム/イタリア/モンテプルチアーノ主体】
Seasonal Red Montepulciano

イタリアの赤 南イタリアの力強い味わい

880

【フル/イタリア プーリア/プリミティーヴォ】
Italian Red Primitivo

軽やか赤ワイン

580

【ライト/イタリア/サンジョベーゼ】
Light Sangiovese



華やか赤ワイン

980

【ミディアム/ピノ・ノワール】
Special Pinot Noir



ソムリエ セレクション

ソムリエオススメのグラスワイン
Sommelier selection Wines

Sommelier Selection White

マックマニス シャルドネ (白)

1080

【辛口/アメリカ カリフォルニア】

(税込1,188)

しっかりした樽香、濃厚でボリューム感抜群な白ワイン。ムール貝のワインクリューム煮やクワトロファルマツジ、グラタン、リゾット、マレンゴ等と一緒にどうぞ!

Sommelier Selection Red

バローロ (赤)

1380

【フル/イタリア ピエモンテ】

(税込1,518)

イタリアワインの王様。バローロの名門が造る、エレガントさ、力強さを持ったワイン。ペポーゼ、イペリコ豚のグリル、チーズ等と是非一緒に!

Limited Sommelier Selection Red

数量限定 ソムリエ至高の赤ワイン

1600

本日の銘柄はスタッフまでお尋ね下さい。

(税込1,760)

SOFT DRINK

ソフトドリンク



大人気!

俺のシチリアンレモネード

480

Sicilian Lemonade

(税込528)

今が旬

サクランボのアイ스티ー

580

Cherry iced tea

(税込638)

莓 da ソーダ

(イチゴ+カルピス+トニック)

Strawberry Soda

580

(税込638)

ノンアルコール ジントニック

580

Non-alcoholic Gin tonic

(税込638)

ウーロン茶

Oolong tea

300

(税込330)

コカ・コーラ

Coke

450

(税込495)

ジンジャエール

Ginger Ale

450

(税込495)

カルピス

Calpis

450

(税込495)

アップルジュース

Apple juice

450

(税込495)

オレンジジュース

Orange juice

450

(税込495)

ミネラルウォーター(360ml)

Mineral Water

390

(税込429)

サンペレグリーノ(500ml)

(スパークリングミネラルウォーター)

S.Pellegrino (sparkling Mineral Water)

580

(税込638)

未就学児のお子さまはソフトドリンクサービスいたします(1杯まで)

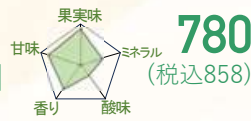
White Wine

白ワイン



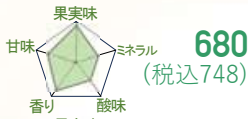
季節の白ワイン

【やや辛口/ポルトガル/ヴィーニョ ヴェルデ】
Seasonal White Portugal Vinho Verde

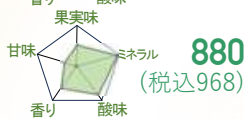


俺の白

【辛口/フランス /シャルドネ】
Private Brand chardonnay

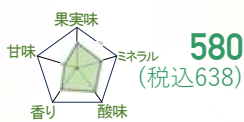


イタリアの白 海風を感じる爽やかな白
【辛口/イタリア サルデーニャ/ヴェルメンティーノ】
Italian White Velmentino



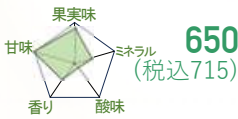
すっきり白ワイン

【辛口/イタリア/トレヴィアーノ】
Light Trebbiano



チャーミングな甘口の白

【甘口/スペイン/マスカット】
Sweet Moscato



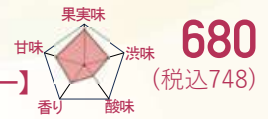
Red Wine

赤ワイン

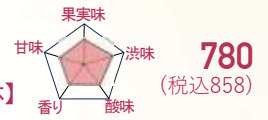


俺の赤ワイン

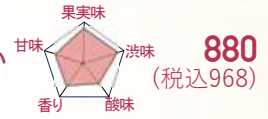
【ミディアム/フランス/カベルネルメルロー】
Private Brand Cabernet -Merlot



季節の赤 スパイシーでフレッシュ
【ミディアム/イタリア/モンテプルチアーノ主体】
Seasonal Red Montepulciano

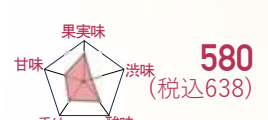


イタリアの赤 南イタリアの力強い味わい
【フル/イタリア プーリア/プリミティーヴォ】
Italian Red Primitivo

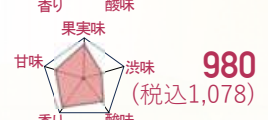


軽やか赤ワイン

【ライト/イタリア/サンジョベーゼ】
Light Sangiovese



華やか赤ワイン
【ミディアム/ピノ・ノワール】
Special Pinot Noir

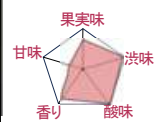


Sommelier Selection White

マックマニス シャルドネ (白)
【辛口/アメリカ カリフォルニア】

1080
(税込1,188)

しっかりした樽香、濃厚でボリューム感抜群な白ワイン。ムール貝のワインクリューム煮やクワトロファルマツジ、グラタン、リゾット、マレンゴ等と一緒どうぞ!



Sommelier Selection Red

バローロ (赤)
【フル/イタリア ピエモンテ】

1380
(税込1,518)

イタリアワインの王様。バローロの名門が造る、エレガントさ、力強さを持ったワイン。ペパーズ、イペリコ豚のグリル、チーズ等と是非一緒に!



Limited Sommelier Selection Red

数量限定 ソムリエ至高の赤ワイン
本日の銘柄はスタッフまでお尋ね下さい。

1600
(税込1,760)

SOFT DRINK

ソフトドリンク



大人気!

俺のシチリアンレモネード
Sicilian Lemonade

480
(税込528)

今が旬

サクランボのアイ스티ー
Cherry iced tea

580
(税込638)

莓 da ソーダ

(イチゴ+カルピス+トニック)
Strawberry Soda

580
(税込638)

ノンアルコール ジントニック

Non-alcoholic Gin tonic

580
(税込638)

ウーロン茶

Oolong tea

300
(税込330)

コカ・コーラ

Coke

450
(税込495)

ジンジャエール

Ginger Ale

450
(税込495)

カルピス

Calpis

450
(税込495)

アップルジュース

Apple juice

450
(税込495)

オレンジジュース

Orange juice

450
(税込495)

ミネラルウォーター(360ml)

Mineral Water

390
(税込429)

サンペレグリーノ(500ml)

(スパークリングミネラルウォーター)

S.Pellegrino (sparkling Mineral Water)

580
(税込638)

未就学児のお子さまはソフトドリンクサービスいたします(1杯まで)