

ORENO FRENCH & ITALIAN AOYAMA

COURSE MENU

コースメニュー

STANDARD COURSE

サクッと楽しむ
スタンダードコース

3,800(税込4,180)

サラダ&本日のスープ
Salad & Today's Soup

ボロネーゼ(コースサイズ)
Bolognese
(Course Size)

牛ハラミステーキ(200g)
Hanging Tender Steak(200g)

シェフこだわりパン
Chef's Bread

コーヒー or 紅茶 or
ハーブティー
Coffee or Black Tea or
Herbal Infusion
(Caffeine-Free)

GOURMET INGREDIENTS
COURSE

名物ロッシーニも楽しめる
世界三大高級食材コース

4,800(税込5,280)

キャビア入り
前菜3種盛り合わせ

Assortment of 3 Appetizers
with Caviar

トリュフクリームパスタ
(コースサイズ)

Truffle Cream Pasta
(Course Size)

牛フィレ肉とフォアグラの
ロッシーニ(通常サイズ)

Beef Filet & Foie Gras "Rossini"
with Black Truffle Sauce
(Regular Size)

シェフこだわりパン
Chef's Bread

コーヒー or 紅茶 or
ハーブティー

Coffee or Black Tea or
Herbal Infusion
(Caffeine-Free)

LUXURY COURSE

魚介もロッシーニもデザートも
ラグジュアリーコース

6,800(税込7,480)

キャビア入り
前菜3種盛り合わせ

Assortment of 3 Appetizers with Caviar

ズワイガニをのせた
ワタリガニのトマトクリームパスタ
(コースサイズ)

Tomato cream Pasta with Japanese
Blue Crab & Snow Crab (Course Size)

本日の魚介料理(コースサイズ)

(+¥500で
イセエビのロースト(半身)に変更可)
Today's Seafood Dish (Course Size)
※change to Roasted Half Spiny Lobster
for an additional ¥500

牛フィレ肉とフォアグラの
ロッシーニ(通常サイズ)

Beef Filet & Foie Gras "Rossini"
with Black Truffle Sauce (Regular Size)

シェフこだわりパン
Chef's Bread

本日のデザート
(+¥1,000で人気の
生絞りモンブランに変更可)

Today's Dessert
※change to Mont Blanc
for an additional ¥1,000

コーヒー or 紅茶 or ハーブティー

Coffee or Black Tea or
Herbal Infusion (Caffeine-Free)

※写真はイメージです。

※別途、お1人様330円(税込)のアミューズ代を頂戴いたします。

※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

Menu recommandé



俺のフレンチ・イタリアン
ORENO FRENCH & ITALIAN AOYAMA

当店オススメの8品



俺の泡 なみなみ スパークリング

Nami-nami(means filling the grass to the brim)
Sparkling Wine
“ORENO SIGNATURE”

880

(税込968)

「俺の」で
乾杯ドリンク
といえば、これ！



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～

通常 サイズ 3,480
(Filet150g & Foie50g) (税込3,828)
Tournedos ROSSINI
-Beef Tenderloin & Foie Gras メガ サイズ
with Black Truffle sauce 6,780
(Filet300g & Foie100g)(税込7,458)

俺のフレンチの
看板メニュー



黒毛和牛のローストビーフ
～薄切りカルパッチョ仕立て山わさびソース～
Carpaccio Style 1,980
Roast Kuroge Wagyu (税込2,178)
with Horseradish Sauce

お肉の旨味が
たまらない!!



ウニ、甘エビをのせた
季節野菜のムースと
オマールジュレ 580
(税込638)
Sea Urchin & Sweet Shrimp
on Seasonal Vegetable Mousse
with Lobster Consommé Jelly

一人一皿が
おすすめ!!



不動の人気ナンバーワン
たっぷり蟹のせ!!
渡り蟹の
トマトクリームパスタ
Blue Crab
Tomato Cream Pasta
with Snow Crab
on Top 1,480
(税込1,628)



チョイスな
ハーフ&ハーフピザ
Half & Half Pizza
-Your Choice 1,780
(税込1,958)



イセエビ一尾の
丸ごとロースト
Whole Roasted Spiny Lobster(税込4,378) 3,980



俺の新定番!!
お客様の目の前で
仕上げます!
生絞り
モンブラン
Freshly Squeezed
Mont Blanc 1,090
(税込1,200)

Cold Appetizers

冷前菜

RECOMMEND



ウニ,甘エビをのせた
季節野菜のムースと
オマールジュレ(1人前)

Sea urchin & Sweet Shrimp on
Seasonal Vegetable Mousse with
Lobster Consommé Jelly (1pc)

580(税込638)

RECOMMEND



北海道産牛肉のタルタル
～ウニとキャビアのウニク仕立て～

Hokkaido Beef Tartare
with Sea Urchin & Caviar

2,180(税込2,398)

追加ガーリックトースト(4枚)
Additional Garlic Toast(4pcs)

+¥150
(税込165)

こだわりハムとサラミの盛り合わせ
Assorted Ham & Salami

1,280
(税込1,408)

厳選チーズの盛り合わせ
Assorted Cheese

1,280
(税込1,408)



フォアグラと白レバーのムース

Foie Gras & Chicken Liver Mousse

780(税込858)

Salad

サラダ



季節野菜とツナ、オリーブのサラダ
Seasonal Vegetables Salad
with Tuna and Olives

880
(税込968)

グリーンサラダ
Green Salad

580
(税込638)

俺盛り!!シーザーサラダ レギュラー Regular 980
ORENO Style
Caesar Salad

ハーフ Half 680
(税込748)

トッピング生ハムスライス
Sliced Prosciutto Topping

+¥380
(税込418)

俺のフレンチ・イタリアンAOYAMA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人様につきお通し、チャージ代として税込660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。

RECOMMEND



**黒毛和牛のローストビーフ
～薄切りカルパッチョ仕立て山わさびソース～**

Carpaccio Style Roast Kuroge Wagyu
with Horseradish Sauce

1,980(税込2,178)



本日の鮮魚の贅沢カルパッチョ

～豪華食材との饗宴～

Today's Premium Carpaccio
A Luxurious Feast of the Ocean
(fresh fish, smoked salmon, caviar, sea urchin, salmon roe and crab)

1,980(税込2,178)

**ブッラータチーズと
トマトシャーベットのカプレーゼ**

Burrata Caprese with Tomato Sorbet

1,680
(税込1,848)

厚切りっ!!田舎風パテ

Thick-Cut Pâté de Campagne

780
(税込858)

**採算度外視!!
たっぷりキャビアプレート(50g)**

Caviar Plate (50g)

6,000
(税込6,600)

Warm Appetizers

温前菜



**フレンチ前菜の極み
フォアグラの一皿**

Foie Gras Plate

2,980
(税込3,278)

俺のアヒージョ
ORENO Ajillo

880
(税込968)

**“神コスパ!!”
もりもりムール貝の白ワイン蒸し**

Steamed Mussels in White Wine
-Generous Portion, Great Value!!

1,480
(税込1,628)

フライドポテト アンチョビマヨネーズ **680**
French Fries with Anchovy Mayonnaise (税込748)

ぜひご一緒に!

シェフこだわりパン(2個)
Chef's Bread (2pcs)

390
(税込429)

自家製トリュフバター
House-made Truffle Butter

100
(税込110)

Guide from ORENO French and Italian AOYAMA

- ◆ Prices are listed without tax (tax-includes prices in brackets).
- ◆ A cover charge of ¥660(tax included) will be added per guest.

- ◆ If you have any food allergies, please inform our staff.
- ◆ We kindly ask for your cooperation with table payment.
- ◆ Some dishes may look slightly different from the photos. Thank you for your understanding.

Pizza

ピザ



チョイスなハーフ&ハーフ
Selectable Half & Half



トリュフとポルチーニのビスマルク
Bismarck(Truffle,porcini mushroom with soft-billed egg)

マルゲリータ
Margherita



シチリアーナ
Siciliana

クワトロフォルマッジ
Quattro formaggi



プレミアムビスマルク
PREMIUM Bismarck



ピザ生地にこだわり!!

イタリア・ナポリから輸入された
最高級のCAPUTO社の小麦粉"サッコロッソ"を使用。
生地の美味しさをより楽しんでいただける
2サイズからお選びくださいませ。

お好きな2種類のピザを選べる!

S:約24cm

L:約30cm

チョイスなハーフ&ハーフ S:1,680 L:1,980

Half & Half Pizza

- Choose Any Two Types)

(税込1,848) (税込2,178)

トリュフとポルチーニ,半熟卵のビスマルク

Truffle & Porcini Bismarck
with Soft-boiled Egg)

S:1,330 L:1,680
(税込1,463) (税込1,848)

"ナポリ巨匠直伝"

● マリナーラ※チーズ無し
Authentic Neapolitan Marinara(No cheese)

S:780 L:980
(税込858) (税込1,078)

● マルゲリータ

Margherita

S:930 L:1,180
(税込1,023) (税込1,298)

● クワトロフォルマッジ

Quattro Formaggi

S:1,330 L:1,680
(税込1,463) (税込1,848)

● 旨辛!!ピカンテサラミとハラペニョ
Spicy Salami & Jalapeno

S:1,230 L:1,580
(税込1,353) (税込1,738)

● ノルマ(ナス、自家製リコッタチーズ)
Norma(Eggplant & Ricotta Cheese)

S:1,230 L:1,580
(税込1,353) (税込1,738)

● シチリアーナ(アンチョビ,オリーブ,ケッパー)
Siciliana(Anchovy, Olives & Capers)

S:1,330 L:1,680
(税込1,463) (税込1,848)

● 生ハムとルッコラ

Prosciutto & Arugula

S:1,530 L:1,880
(税込1,683) (税込2,068)

お好きなピザにチーズをプラス

モッツァレラチーズ追加

300

(税込330)

俺イタ名物の進化系!!

プレミアムビスマルク(Lサイズのみ)

PREMIUM Bismarck

L:2,280

(税込2,508)

※こちらのピザはハーフ&ハーフ対象外です。

※Not applicable for Half & Half pizza

Risotto

リゾット

俺のフレンチ定番リゾット

フォアグラとトリュフのリゾット

Foie Gras & Truffle Risotto

1,780
(税込1,958)

ウニクリームリゾット

Sea Urchin Cream Risotto

1,980
(税込2,178)



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

Pasta

パスタ



俺のイタリアンといえばコレ!!

たっぷりズワイガニのせ!!

渡り蟹のトマトクリームパスタ 1,480

Blue Crab Tomato Cream Pasta
with Snow Crab on Top

ズワイガニなし 980
Without Snow Crab (税込1,078)

“牛乳、クリーム不使用”

酒飲みのための濃厚カルボナーラ

Rich Carbonara for Real Drinkers
(Traditional Roman-style. No milk, No cream,
Strong, salty)

山盛りチーズのボロネーゼ

Bolognese with Extra Cheese on Top

1,380
(税込1,518)

ブッラータチーズをのせた

フレッシュトマトパスタ
Fresh Tomato Pasta with Burrata Cheese

1,380
(税込1,518)

1,680
(税込1,848)

至高のウニのクリームパスタ

Sea Urchin Cream Pasta

1,980
(税込2,178)

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

RECOMMEND



たっぷりズワイガニのせ!! 渡り蟹のトマトクリームパスタ

Japanese blue crab and tomato cream pasta topped on snow crab



カルボナーラ
Carbonara



山盛りチーズのボロネーゼ
Bolognese with heaping cheese



至高のウニクリームパスタ
Sea Urchin Cream Pasta



ブッラータチーズをのせた
フレッシュトマトパスタ
Fresh tomato pasta with Burrata

Seafood

魚介料理



数量限定!!

イセエビ一尾丸ごとロースト 3,980
Roasted Spiny Lobster (税込4,378)

半身追加 Add half +1,990 (税込2,189)

RECOMMEND

本日の鮮魚料理の
仕立てはスタッフまで

Today's Fish Plate
Please Ask Staff for Details

豊洲直送!!

本日の鮮魚料理
Today's Fish Plate

2,080
(税込2,288)

ぜひご一緒に!

シェフこだわりパン(2個)
Chef's Bread (2pcs) 390
(税込429)

自家製トリュフバター
House-made Truffle Butter 100
(税込110)

Meat Dishes

肉料理

※メインディッシュはご提供にお時間を
いただくため(30~40分)、お早めのご注文を
お願いいたします。

※Please place your order early, as main
dishes require 30-40 minutes of preparation



牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ
Beef Filet & Foie Gras «ROSSINI»



ハンバーグとフォアグラのロッシーニ風
Hamburger Steak & Foie Gras
with Black Truffle Sauce

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～

Tounedos ROSSINI -Beef Tenderloin & Foie Gras
with Black Truffle sauce

通常サイズ **3,480**(税込3,828)
Regular(Filet150g & Foie50g)

メガサイズ(2倍) **6,780**(税込7,458)
Mega(Filet300g & Foie100g)

一緒に!	シェフこだわりパン(2個)	+390
	Chef's Bread (2pcs)	(税込429)

名物のロッシーニを単品と同じ通常サイズでお楽しみ
いただくことの出来る【コースメニュー】もございます。

詳しくは別紙をご覧くださいませ。
We also have a course menu where you can enjoy our specialty Rossini
in the same regular size as a single dish.

Please see the attached sheet for details.

ハンバーグとフォアグラの
ロッシーニ風～黒トリュフソース～ **2,980**
(税込3,278)
Hamburger Steak & Foie Gras
with Black Truffle Sauce

『ORENO』ハンバーグ(300g)
～赤ワインソース～ **1,780**
(税込1,958)
Hamburger Steak with Red Wine Sauce

さらに贅沢に!!

フォアグラトッピング **1,280**
Foie Gras Topping (税込1,408)

トリュフスライストッピング **500**
Truffle Slices Topping (税込550)

マグレ鴨胸肉のロースト
～爽やかなリモンチェッロソース～ **2,280**
(税込2,508)
Roasted Magret Duck Breast
with Limoncello Sauce

“スペイン政府認定規格の高品質イベリコ”
イベリコ豚ベジョータのロースト **2,780**
～グリーンマスタードソース～ (税込3,058)

『K』鴨もも『C』コンフィの
『F』フライドチキン風 【KCF】
Duck Thigh Confit -Fried Chicken Style

1,680
(税込1,848)

Roasted Iberian Pork Bellota
with Green mustard Sauce

牛ハラミのタリアータ
Beef Skirt Tagliata

2,080
(税込2,288)

“WAGYU”
黒毛和牛のステーキ
～赤ワインソース～ **3,980**
(税込4,378)
Kuroge Wagyu Steak with Red Wine Sauce



ぜひご一緒に!

シェフこだわりパン(2個) **390**
Chef's Bread (2pcs) (税込429)

自家製トリュフバター **100**
House-made Truffle Butter (税込110)

Desserts

デザート



名物!!目の前仕上げの 生絞りモンブラン

Seasonal Mont Blanc

1,090
(税込1,200)

クレームブリュレ

Crème Brûlée

680

(税込748)

季節のアイス3種盛り合わせ

Assorted 3 kinds of Seasonal Ice-creams

680

(税込748)

“オ・ト・ナ・の”爽やかグラニテ(1人前)

※少量のアルコールを含みます

Granité ※contains small amount of Alcohol

420

(税込462)

ミルフィィユ

Millefeuille

680

(税込748)



Coffee & Tea

コーヒー&お茶

コーヒー (ホット/アイス) Coffee [HOT / ICED]	480 (税込528)
エスプレッソ(シングル) Espresso	480 (税込528)
エスプレッソ (ダブル) Espresso [Double]	800 (税込880)
紅茶 (ホット/アイス) Black Tea [HOT / ICED]	480 (税込528)
深蒸し静岡煎茶(ホット) Green tea [HOT]	480 (税込528)
ハーブティー"スリーピータイム" (カモミール,レモングラスのブレンド[カフェインレス])	480 (税込528)
Herbal tea [HOT](chamomile & lemongrass)	
カフェラテ (ホット/アイス) Cafe latte [HOT / ICED]	600 (税込660)

Digestif

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

(税込880)

ポートガルで造られる甘口酒精強化ワイン

ポートワイン

800

(税込880)

ブドウで造るイタリアのブランデー

グラッパ

800

(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

800

(税込880)

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

マール・ド・ブルゴーニュ

800

(税込880)

エスプレッソから蒸留したリキュール

エスプレッソ コーヒーリキュール

800

(税込880)

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

