

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)

LUXURYCOURSE

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。

当店オススメの8品



「俺」で
乾杯ドリンク
といえば、これ！

俺の泡
なみなみ
スパークリング

Nami-nami(means filling the glass to the brim)
Sparkling Wine
"ORENO SIGNATURE"

880
(税込968)



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〜

通常 サイズ	3,480
(Filet150g & Foie50g)	(税込3,828)
メガ サイズ	6,780
(Filet300g & Foie100g)	(税込7,458)

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



お肉の旨味が
たまらない!!

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)



一人二皿が
おすすめ!!

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



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

3,980
(税込4,378)



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



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)



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 1,280
Assorted Ham & Salami (税込1,408)

厳選チーズの盛り合わせ 1,280
Assorted Cheese (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 880
Seasonal Vegetables Salad (税込968)
with Tuna and Olives

グリーンサラダ 580
Green Salad (税込638)

俺盛り!!シーザーサラダ レギュラー Regular 980
ORENO Style (税込1,078)
Caesar Salad ハーフ Half 680
(税込748)

トッピング生ハムスライス +¥380
Sliced Prosciutto Topping (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。
- ◆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。

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)

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)



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)

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

French Fries with Anchovy Mayonnaise

680
(税込748)

ぜひ一緒に!

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

ピッツァ



チョイスなハーフ&ハーフ
Selectable Harf & Harf



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”サッコロツ”を使用。
生地的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!

チョイスなハーフ&ハーフ

Half & Half Pizza

- Choose Any Two Types)

S約24cm

L約30cm

S:1,680 L:1,980

(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

(税込858)

L:980

(税込1,078)



マルゲリータ

Margherita

S:930

(税込1,023)

L:1,180

(税込1,298)

クワトロフォルマッジ

Quattro Formaggi

S:1,330

(税込1,463)

L:1,680

(税込1,848)



旨辛!!ピカンテサラミとハラペーニョ

Spicy Salami & Jalapeno

S:1,230

(税込1,353)

L:1,580

(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

(税込1,353)

L:1,580

(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

(税込1,463)

L:1,680

(税込1,848)



生ハムとルッコラ

Prosciutto & Arugula

S:1,530

(税込1,683)

L:1,880

(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

Mozzarella Cheese Topping

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

(税込1,628)

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

1,380

(税込1,518)

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

1,380

(税込1,518)

Bolognese with Extra Cheese on Top

ブッラータチーズをのせた

フレッシュトマトパスタ

1,680

(税込1,848)

Fresh Tomato Pasta with Burrata Cheese

至高のウニのクリームパスタ

1,980

(税込2,178)

Sea Urchin Cream Pasta

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

Seafood

魚介料理



数量限定!!

イセエビ尾丸ごとロースト 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 ロッシェニ ～黒トリュフソース～

Touneados 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)

名物のロッシェ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 ロッシェニ風 ～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



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



ハンバーグとフォアグラのロッシェニ風
Hamburger Steak & Foie Gras
with Black Truffle 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**
Roasted Magret Duck Breast (税込2,508)
with Limoncello Sauce

『K』鴨も『C』コンフィの **1,680**
『F』フライドチキン風【KCF】 (税込1,848)
Duck Thigh Confit –Fried Chicken Style

牛ハラミのタリアータ **2,080**
Beef Skirt Tagliata (税込2,288)

“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)
Roasted Iberian Pork Bellota
with Green mustard Sauce

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



マグレ鴨胸肉のロースト
Roasted Duck Breast



鴨ももコンフィのフライドチキン風
Duck Thigh Confit –Fried Chicken Style-



イベリコ豚ベジョータのロースト
Roasted Iberian Pork

ぜひ一緒に!

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)

ミルフィーユ
Millefeuille

680
(税込748)



爽やかグラニテ
Granité



ミルフィーユ
Millefeuille

Coffee & Tea

コーヒー & お茶

コーヒー (ホット/アイス) 480
Coffee [HOT / ICED] (税込528)

エスプレッソ (シングル) 480
Espresso (税込528)

エスプレッソ (ダブル) 800
Espresso [Double] (税込880)

紅茶 (ホット/アイス) 480
Black Tea [HOT / ICED] (税込528)

深蒸し静岡煎茶 (ホット) 480
Green tea [HOT] (税込528)

ハーブティー”スリーピータイム” 480
(カモミール、レモングラスのブレンド [カフェインレス]) (税込528)
Herbal tea [HOT] (chamomile & lemongrass)

カフェラテ (ホット/アイス) 600
Cafe latte [HOT / ICED] (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
Botrytised wine (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
Port wine (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)

リングで造るフランスのブランデー
カルヴァドス 800
calvados (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
Mar de bourgogne (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
Espresso-coffee Liqueur (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

