



BEEF CHARCOAL GRILL PLATTER BEEF炭火Grill盛り合わせ

牛ハラミ・牛タン・牛リブロース

SKIRT STEAK, TONGUE, RIBEYE

500G: **7,980** (税込 8,778)

300G: **5,980** (税込 6,578)

迷ったらこれ!! 肉盛り 合わせ

Mix!

MIXED GRILL PLATTER ミックスGrill盛り合わせ

牛ハラミ・豚肩ロース・鶏のガランティヌ

BEEF SKIRT, PORK SHOULDER,
CHICKEN GALANTINE

300G: **2,980** (税込 3,278)



俺のフレンチGRILL&WINEからのご案内 Oreno French Grill & Wine - Important Information

- ◆お一人様あたりテーブルチャージ&サービス料¥550 (税込) を頂戴しております。
An amuse-bouche charge of ¥550 per person will be applied.
- ◆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。
Please inform our staff if you have any allergies.
- ◆お席での『テーブル会計』にご協力くださいませ。
We kindly ask for your cooperation in settling the bill at your table at the end of your meal.

- ◆1ドリンク制です。お一人様につきお飲物1杯以上のご注文をお願いしております。
A one-drink policy is in place. Each guest is requested to order at least one drink.
- ◆お席は2時間制です。お待ちのお客様の為に協力をお願いいたします。
The seating time is limited to 2 hours.
We appreciate your cooperation in ensuring that our waiting guests can be seated promptly.
- ◆一部のお料理は、写真と若干異なる場合がございます。
The actual dishes may differ slightly from their photos.

GRILL

炭火



厳選した牛タンを厚切りし、グリルしました。
特製ネギダレでお召し上がりください。

**THICK-CUT
BEEF TONGUE (100G)**

厚切り牛タン (100g)

1,980
(税込 2,178)



柔らかい赤身と適度なサシが入ったバランスの良い肉質。
あっさりしていながらも旨味をしっかりと感じられます。
ウイスキー「ジャックダニエル」を使ったソースで
お楽しみください。

**BLACK ANGUS SKIRT STEAK
WITH JACK DANIEL'S SAUCE (150G)**

**ブラックアンガス牛ハラミ (150g)
～ジャックダニエルソース～**

2,480
(税込 2,728)

**LAMB T-BONE
WITH SALSA CHECCA (250G)**

仔羊Tボーン

ケッカソース (250g) 2,280
(税込 2,508)

生後1年未満の仔羊肉。
骨付きロースとヒレ、2つの部位をご提供。



**MATSUSAKA BEEF RIBEYE (150G)
松阪牛リブロース (150g)**

日本三大和牛の一つ。
ひと口噛むと溢れる肉汁、柔らかな食感と共に
濃縮された旨味をお楽しみください。

4,500
(税込 4,950)

GRILL

炭火



リブロースはサーロインと並んで牛肉の二大高級部位。
肉質は柔らかく、口溶けが良いのが特徴です。

JAPANESE BEEF RIBEYE (150G)
国産牛リブロース (150g) 2,580
(税込 2,838)



ステーキの王様。
非常に柔らかく、とろける食感が最大の特徴です。

JAPANESE BEEF SIRLOIN (150G)
国産牛サーロイン (150g) 2,980
(税込 3,278)



BONE-IN MATSUSAKA PORK LOIN (220G)
骨付き松阪豚ロース (220g) 1,980
(税込 2,178)



SPECIAL HAMBURGER STEAK
WITH CHEESE SAUCE (200G)
特製ハンバーグ チーズソース (200g) 1,680
(税込 1,848)



BONE-IN EZO VENISON L-BONE
WITH TRUFFLE BUTTER (300G)
蝦夷鹿骨付きLボーン ドリユフバター (300g) 3,480
(税込 3,828)

フレッシュな赤身と脂身の絶妙なバランスの骨付きロース。
適度な脂がのった美味しさを存分にお楽しみください。

COLD APPETIZERS

冷前菜



ROASTED A5 WAGYU BEEF WITH SEA URCHIN IN SHELL,
SALMON ROE, AND CONSOMME JELLY (1 PIECE)

A5黒毛和牛の『うにく』 (1個) 780
～いくら・コンソメジュレ～ (税込 858)

WHITE MUSHROOM AND ARUGULA SALAD
- TOPPED WITH DRIED MULLET ROE

長谷川農園直送
ホワイトマッシュルームとルッコラサラダ
～カラスミがけ～ 1,780
(税込 1,958)



SMOKED SALMON PARFAIT
WITH SALMON ROE AND CAVIAR

スモークサーモンのパルフェ 1,280
イクラとキャビア (税込 1,408)

LOW-TEMPERATURE COOKED JAPANESE BEEF LIVER
WITH LEEK AND EGG YOLK SAUCE

国産牛レバーの低温調理 葱卵黄ソース 1,680
(税込 1,848)

BEEF TONGUE CARPACCIO WITH RAVIGOTE SAUCE

牛タンのカルパッチョ ～ラビゴットソース～ 1,680
(税込 1,848)

CAESAR SALAD WITH IBERICO BACON,
SERVED WITH SOFT-BOILED EGG

イベリコベーコンのシーザーサラダ ～温玉のせ～

HALF SIZE

ハーフ

780

(税込 858)

REGULAR SIZE

レギュラー

1,280

(税込 1,408)

GRILLED VEGGIES WITH WARM GARLIC-ANCHOVY DIP

季節野菜のグリル バーニャカウダ風 1,280
(税込 1,408)

TIN OF CAVIAR (30G) WITH BLINIS

缶ごとキャビア (30g) プリニ添え 7,000
(税込 7,700)



Beef tongue carpaccio with Ravigote sauce
牛タンのカルパッチョ ～ラビゴットソース～



Low-Temperature Cooked Japanese Beef Liver
with Leek and Egg Yolk Sauce
国産牛レバーの低温調理 葱卵黄ソース



Grilled Veggies with Warm Garlic-Anchovy Dip
グリル野菜のバーニャカウダ

SNACKS

おつまみ

TRUFFLE-SCENTED
ESPUMA POTATO SALAD
トリュフ香るエスプーマの
ポテトサラダ 680
(税込 748)

A5 WAGYU BEEF SUSHI
(2 PIECES)
A5黒毛和牛の
肉寿司 (2貫) 880
(税込 968)



ASSORTED PICKLES
ピクルス盛合せ 580
(税込 638)



FOIE GRAS AND WHITE LIVER MOUSSE
フォアグラと白レバームース 980
(税込 1,078)



PATE DE CAMPAGNE
パテドカンパーニュ 780
(税込 858)



FRESH OYSTERS FROM THE REGION (1PIECE)
産地直送生牡蠣 (1個) 780
(税込 858)



ASSORTED PROVENÇAL OLIVES AND CHEESES
プロバンス風オリーブとチーズ盛り合わせ 1,480
(税込 1,628)

HOT APPETIZERS

温前菜

バゲットと一緒に食べたい!
EAT WITH BAGUETTES!



SHRIMP
AND MUSHROOM AJILLO
海老とマッシュルームの
アヒージョ 880
(税込 968)



BRAISED
BEEF TENDON
特製牛すじ煮込み 980
(税込 1,078)



ORENO BAKERY'S
BAGUETTE (2 SLICES)
俺のBakeryバゲット
(2 カット) 300
(税込 330)

魅惑の食材

FASCINATING INGREDIENTS



BROCCOLI
WITH RASPADURA CHEESE
ブロッコリーの
ラスパドゥーラチーズかけ 780
(税込 858)



SHRIMP MACARONI GRATIN
エビマカロニグラタン 980
(税込 1,078)



GRILLED JUMBO MUSHROOMS
WITH CHEESE
長谷川農園直送
ジャンボマッシュルームの
チーズ焼き 1,480
(税込 1,628)

何にでも合う!

DISHES WITH EVERYTHING!



BELGIAN FRIES
WITH ANCHOVY MAYONNAISE
ベルギー産フライドポテト
アンチョビマヨネーズ 680
(税込 748)



POPEYE COCOTTE
ポパイココット 780
(税込 858)



JUMBO CUTLETS SKEWER WITH
SHAUWESSEN SAUSAGE AND CHEESE
シャウエッセンとチーズの
ジャンボ串カツ 780
(税込 858)

MAIN DISHES

BY 俺のフレンチ

BEEF TENDERLOIN AND FOIE GRAS ROSSINI
WITH TRUFFLE SAUCE

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ
～トリュフソース～

3,980
(税込 4,378)



FRESH FISH POÊLÉ FROM TOYOSU MARKET
WITH LEMON BUTTER SAUCE

豊洲直送 鮮魚のポアレ
～レモンバターソース～

1,980
(税込 2,178)

BRAISED KUROGE WAGYU IN RED WINE,
BAKED IN PASTRY

黒毛和牛の赤ワイン煮込み
パイ包み焼き

2,980
(税込 3,278)



BONE-IN LAMB CUTLET WITH CHECCA SAUCE
骨付きラムカツ ～ケッカソース～

1,780
(税込 1,958)

RARE-COOKED JAPANESE BEEF SIRLOIN CUTLET WITH MUSHROOM SAUCE
国産牛サーロインのレアカツ ～マッシュルームソース～

1,980
(税込 2,178)

WHOLE GRILLED LIVE LOBSTER WITH CLARIFIED BUTTER AND AIOLI SAUCE
活オマール海老 一尾丸ごとグリル
～澄ましバターとアイオリソース～

6,800
(税込 7,480)



Rare-Cooked Japanese Beef Sirloin Cutlet with Mushroom Sauce
国産牛サーロインのレアカツ ～マッシュルームソース～



Bone-In Lamb Cutlet with Checca Sauce
骨付きラムカツ ～ケッカソース～



Whole Grilled Live Lobster with Clarified Butter and Aioli Sauce
活オマール海老 一尾丸ごとグリル ～澄ましバターとアイオリソース～



ORENO STYLE BOLOGNESE
俺のボロネーゼ 1,780
(税込 1,958)



TOMATO CREAM PASTA WITH BLUE CRAB
渡り蟹のトマトクリームパスタ 1,480
(税込 1,628)

FINISHING DISHES

仕上げ



Truffle and Foie Gras Risotto
トリュフとフォアグラのリゾット

TODAY'S PASTA
本日のパスタ

ASK

PARMESAN CHEESE RISOTTO
パルメザンチーズのリゾット

1,280
(税込 1,408)

TRUFFLE AND FOIE GRAS RISOTTO
トリュフとフォアグラのリゾット

1,980
(税込 2,178)

EEL RISOTTO
鰻のリゾット

2,980
(税込 3,278)

GRILLED RICE BALL WITH TRUFFLE AND CHEESE,
SERVED WITH SOY-MARINATED EGG YOLK (1 PIECE)

トリュフとチーズの焼きおにぎり
～卵黄醤油漬け～ (1個)

580
(税込 638)



Parmesan Cheese Risotto
パルメザンチーズのリゾット



Eel Risotto
鰻のリゾット



Grilled Rice Ball with Truffle and Cheese,
Served with Soy-Marinated Egg Yolk (1 Piece)
トリュフとチーズの焼きおにぎり ～卵黄醤油漬け～ (1個)

DESSERTS

甘味



TABLESIDES MONT BLANC
(FRESHLY PIPED FOR YOU)
目の前仕上げのモンブラン

880
(税込 968)

TODAY'S ICE CREAM TRIO

本日のアイス3種盛り合わせ

680
(税込 748)

CRÈME BRÛLÉE WITH VANILLA ICE CREAM

クレームブリュレ 〜バニラアイスのせ〜

680
(税込 748)

ORENO STYLE TIRAMISU WITH SEASONAL FRUITS

俺のティラミス 〜季節のフルーツ添え〜

680
(税込 748)



AFTER MEAL DRINKS

飲み物

COFFEE

コーヒー (HOT・ICE)

480
(税込 528)

BLACK TEA

紅茶 ダージリン ザ ファーストフラッシュ
(HOT・ICE)

480
(税込 528)

BOTRYTIZED DESSERT WINE

貴腐ワイン
水分の抜けたブドウから作られる
甘口ワイン

780
(税込 858)

CAFÉ AU LAIT

カフェオレ (HOT・ICE)

580
(税込 638)

ELDER FLOWER CHAMOMILE TEA

エルダーフラワー
& カモミール

480
(税込 528)

GRAPPA

グラッパ
ブドウで造るイタリアのブランデー

780
(税込 858)

ESPRESSO

エスプレッソ

SINGLE 480
(税込 528)

DOUBLE 680
(税込 748)

ROSE HIP TEA

ローズヒップティー

480
(税込 528)

CALVADOS

カルヴァドス
リンゴで造るフランスのブランデー

780
(税込 858)

俺のシリーズ各店では、常に
どこかの店舗でお得なイベントを開催!

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



「俺の」で乾杯ドリンクといえ、これ！

CHAMPAGNE
SELECTED 30 OF
ORENO SOMMELIERS

なみなみ
シャンパン

1,636
(税込1,800)



SMOKED SALMON PARFAIT
WITH SALMON ROE AND CAVIAR

スモークサーモンのパルフェ
イクラとキャビア 1,280
(税込1,408)



ROASTED A5 WAGYU BEEF WITH
SEA URCHIN IN SHELL, SALMON ROE,
AND CONSOMME JELLY (1 PIECE)

A5黒毛和牛の『うにく』
〜いくら・コンソメジュレ〜
(1個) 780 (税込858)



WHOLE GRILLED LIVE LOBSTER WITH
CLARIFIED BUTTER AND AIOLI SAUCE

活オマール海老 一尾丸ごとグリル
〜澄ましバターとアイオリソース〜
6,800 (税込7,480)



BEEF TONGUE CARPACCIO
WITH RAVIGOTE SAUCE

牛タンのカルパッチョ 1,680
〜ラビゴットソース〜 (税込1,848)

ORENO FRENCH
GRILL & WINE

おすすめ
TOP 7

SPECIALTY TOP 7



「俺の」看板メニュー

BEEF TENDERLOIN AND FOIE GRAS
ROSSINI WITH TRUFFLE SAUCE

牛フィレ肉とフォアグラの
ロッシーニ 〜トリュフソース〜
3,980
(税込4,378)

大満足なワンプレート！

BEEF CHARCOAL GRILL PLATTER
- SKIRT STEAK, TONGUE, RIBEYE

BEEF炭火Grill盛り合わせ
〜牛ハラミ・牛タン・リブロース〜

300g: 5,980 (税込 6,578)

500g: 7,980 (税込 8,778)

