ORENO ITALIAN AKARENGA

オマール海老のジュレと
魚介を乗せたコーンのムース(1人前)

黒毛和牛サーロインの極上炙りカルパッチョ

切りたての生ハム

ブッラータチーズとトマトエスプーマのカプレーゼ

Antipasti Freddi 冷前菜

Lobster jelly and seafood topped corn mousse
オススメ オマール海老のジュレと
魚介を乗せたコーンのムース(1人前) 690

Burrata cheese and tomato espuma caprese
ブッラータチーズとトマトエスプーマのカプレーゼ 990

Seared wagyu carpaccio
黒毛和牛の炙りカルパッチョ 1,690

Seared carpaccio of wagyu sirloin
オススメ 黒毛和牛サーロインの極上炙りカルパッチョ 2,590
豪華絢爛♪ウニとイクラの共演!!

Cured ham
切りたての生ハム 990
ハーフサイズ Half Size 590

Marinated olives and semi-dry tomatoes
オリーブとセミドライトマトのマリネ 490

Homemade Pickles
自家製ピクルス 590

Parmesan Cheese
パルミジャーノチーズ 390

Assortment of cheese
チーズの盛り合わせ 1,790

Original Caesar salad
オススメ 俺のシーザーサラダ Single (1~2名様) for 3~4people 890
Double (3~4名様) for 2~3people 1,290
トッピング生ハムスライス Topping: sliced prosciutto +390

Green salad with whitebait and parmesan cheese
シラスとパルメザンチーズの
グリーンサラダ Single (1~2名様) for 3~4people 890
Double (3~4名様) for 2~3people 1,290
トッピング生ハムスライス Topping: sliced prosciutto +390

Antipasti Caldi 温前菜

French fries You can choose from four different flavors
オススメ シェイク デ ポテト 750
4種類のフレーバーから選べる♪

- スモークチリ Smoked chili
- ハーブ&チーズ Herbs & Cheese
- ガーリックコンソメ Garlic consomme
- チーズ&ペッパー Cheese & Pepper

Shrimp and mini tomato ajillo
海老とミニトマトのアヒージョ 990

Mushrooms and Iberico bacon ajillo
マッシュルームとイベリコベーコンの
アヒージョ 890

Tripe topped with soft-boiled egg and white beans stewed in tomato sauce
半熟卵を乗せたトリッパと
白いんげん豆のトマト煮込み 790

Oven-baked eggplant and four kinds of cheese - Arrabiata style
茄子と4種チーズのオーブン焼き
~アラビアータ風~ 990

Original garlic toast
俺のガーリックトースト 590

French fry
フライドポテト 650

是非アヒージョとご一緒に!
ORENO bakery's baguette
俺のbakeryのバゲット 1cut 100

価格はすべて税込表記です。写真はイメージです。仕立てやお皿等がかわることがございます。

ORENO ITALIAN AKARENGA

トリュフとポルチーニ茸のビスマルク風

マルゲリータ

カルツォーネ(包み焼ピッツァ)

カニたっぷり♪トマトクリームパスタ

イベリコベーコンのローマ風カルボナーラ

Pizza

こだわりの粉で作った自家製のピザ生地を使っています!
We use homemade pizza dough made with carefully selected flour.

ピッツァ

オススメ	Half & Half Pizza of Your Choice チョイスなハーフ&ハーフ 下記のピザよりお好きなピザを二種類お選び下さい♪	1,990
	Margherita pizza マルゲリータ	1,290
	Marinara pizza (No cheese used.) マリナーラ(チーズ不使用)	1,290
	Hot salami pizza ピカンテサラミ	1,390
	Prosciutto and arugula pizza 生ハムとルッコラ	1,590
	Ham and soft-boiled egg pizza ビスマルクロッソ(ハムと半熟卵)	1,690
	Four types of Cheese pizza クワトロフォルマッジ(4種のチーズ)	1,590
	Bismarck pizza with truffle aroma トリュフ香るビスマルク	1,690
	Bacon and corn pizza ベーコンとスウィートコーン	1,390
	Verde (Green vegetable genovese) ヴェルデ(緑野菜のジェノベーゼ)	1,590
オススメ	Calzone (Pizza baked with various ingredients) カルツォーネ(包み焼ピッツァ) 数量限定 !!　※中身はスタッフにお尋ねください♪	1,690

Pasta e Risotto

パスタ/リゾット

もちもちの生パスタ使用しています♪ We use chewy fresh pasta.

オススメ	Tomato cream pasta with plenty of crab カニたっぷり♪トマトクリームパスタ	1,590
	大盛り Large serving	2,370
	Roman-style carbonara with Iberico bacon イベリコベーコンのローマ風カルボナーラ	1,390
	大盛り Large serving	2,070
	Arrabbiata penne アラビアータペンネ	990
	大盛り Large serving	1,470
	Swordfish and eggplant peperoncino - Sicilian style メカジキと茄子のペペロンチーノ～シチリア風～	1,490
	大盛り Large serving	2,220
	Lemon cream risotto with plenty of shrimp 海老たっぷりのレモンクリームリゾット	1,590
	Seafood lasagna ～ Genoa style ～ 魚介のラザニア ～ジェノバ風～	1,590

価格はすべて税込表記です。写真はイメージです。仕立てやお皿等がかわることがございます。

ORENO ITALIAN AKARENGA

Second Piatto メインディッシュ

メインディッシュはご提供にお時間を頂くため（30分ほど）
お早めのご注文をお願い致します。

As the main dish will take some time(about 30 minutes) to prepare,
we kindly ask for your order to be placed early.

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ風

大山鶏もも肉のグリル ～ペペロナータ添え～

仔羊と野菜のスピエディーニ

イベリコ豚肩ロースの香草グリル

トリュフ香る♪国産牛ホホ肉のやわらか赤ワイン煮込み

Beef tenderloin “ROSSINI” style sauteed Foie gras
オススメ 牛フィレ肉とフォアグラの
ロッシーニ風 3,490

▼フォアグラが苦手な方にはこちらがおすすめ♪
Sauteed beef tenderloin with truffle sauce
牛フィレ肉のソテー
～ペリグーソース～ 2,990

Milanese-style ” SHINRINDORI” cutlets
森林鶏のミラノ風カツレツ 1,590

Grilled skewers of lamb and vegetables
オススメ 仔羊と野菜のスピエディーニ 1,290

Grilled Iberian pork shoulder with herbs
イベリコ豚肩ロースの香草グリル 1,790

Truffle-scented,
tender domestic beef cheek stewed in red wine
トリュフ香る♪国産牛ホホ肉の
やわらか赤ワイン煮込み 2,190

Grilled ” DAISENDORI” thigh with peperonata
大山鶏もも肉のグリル
～ペペロナータ添え～ 1,690

Oven-baked tuna jaw
オススメ 豪快!!
マグロカマのオーブン焼き 1,690

A5 rank Kuroge Wagyu sirloin steak
A5ランク黒毛和牛の
サーロインステーキ(300g) 3,990

華やかさマシマシ!! Topping: Foie gras
トッピングフォアグラ(40g) +990

メインディッシュとご一緒にいかがですか？
ORENO bakery's baguette
俺のbakeryのバゲット 1cut 100

価格はすべて税込表記です。写真はイメージです。仕立てやお皿等がかわることがございます。

ORENO ITALIAN AKARENGA

完熟マンゴーのモンブラン
※写真はイメージです。

ティラミス～赤レンガスタイル～

名古屋コーチン卵のイタリアンプリン

Dolce ドルチェ

Ripe Mango Mont Blanc 完熟マンゴーのモンブラン 2～3名様におすすめ♪	1,200
Tiramisu ティラミス～赤レンガスタイル～	590
Rum-flavored pineapple and custard cake ラム香る♪パイナップルとカスタードのケーキ	590
Italian pudding made with Nagoya Cochin eggs 名古屋コーチン卵のイタリアンプリン	690
Panna cotta topped with seasonal fruits 季節フルーツを乗せたパンナコッタ	490
Today's Two Flavors of gelato 本日のジェラート2種盛り合わせ	400

このマークのドルチェはアルコールが含まれます
Dolce with this mark contains alcohol

Digestivo & Cafe 食後酒&カフェ

Limoncello リモンチェッロ	680
Noble rot wine 貴腐ワイン(デザートワイン)	680
Grappa グラッパ	680
Black tea (Hot or Iced) 紅茶(Hot or Ice)	380
Herbal tea (Hot) ハーブティー	480
Coffee (Hot or Iced) コーヒー(Hot or Ice)	380
Decaffeinated Coffee (Hot) ノンカフェインコーヒー	480
Espresso (Hot) エスプレッソ	
Single（シングル）	380
Double（ダブル）	600

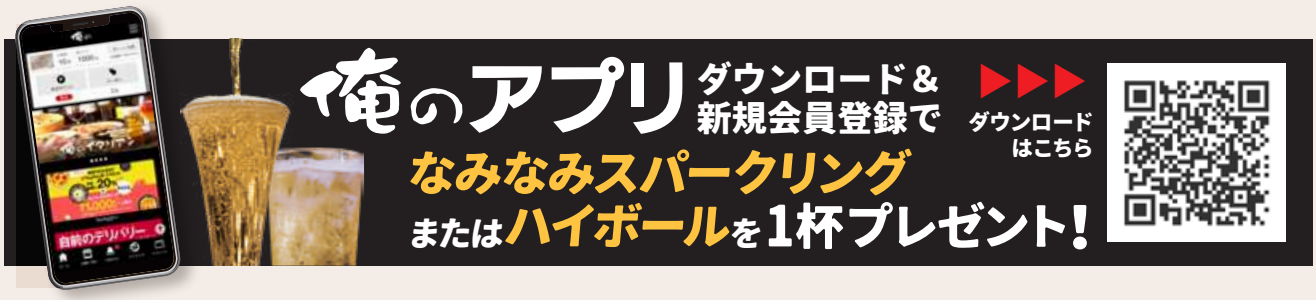
Information
俺のイタリアン 新橋赤レンガ通からのご案内

◆お席は2時間制です。
The seating is limited to two hours.

◆アミューズ代としてお一人様330円頂戴しています。
We charge 330 yen per person as an amuse bouche.

◆お一人様ワンドリンク、ワンフードの注文をお願い致します。
We kindly ask for one drink and one food order per person.

◆22時以降のご注文は深夜料金として10％頂戴しております。
Orders placed after 10 PM incur a late night fee of 10%.



価格はすべて税込表記です。写真はイメージです。仕立てやお皿等がかわることがございます。