



**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み物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。

**BLACK ANGUS SKIRT STEAK (150G)**  
ブラックアンガス牛ハラミ (150g)

**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。



**GRILLED MATSUSAKA BEEF LOIN  
WITH BALSAMIC SAUCE (150G)**

松阪牛リブロース バルサミコソース (150g)  
**4,800**  
(税込 5,280)

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。

# GRILL

炭火



リブロー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 (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  
トリュフバター (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 Matsusaka beef with Sea Urchin in Shell, Salmon Roe, and Consommé Jelly (1 Piece)  
松阪牛の『うにく』～いくら・コンソメジュレ～

ROASTED MATSUSAKA BEEF WITH SEA URCHIN IN SHELL, SALMON ROE, AND CONSOMMÉ JELLY (1 PIECE)

松阪牛の『うにく』 (1個) 980  
～いくら・コンソメジュレ～ (税込1,078)

ROAST KUROGE WAGYU BEEF SALAD 1,780  
黒毛和牛のローストビーフサラダ (税込1,958)



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 1,780  
～カラスミがけ～ (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 イクラとキャビア

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)

FRESH FISH CARPACCIO WITH SEA URCHIN, SALMON ROE, AND CAVIAR, SERVED WITH PARSLEY SAUCE

鮮魚のカルパッチョ 1,980  
ウニ・いくら・キャビア添え パセリソース (税込2,178)

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 780  
～温玉のせ～ (税込858)

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 7,000  
缶ごとキャビア (30g) ブリニ添え (税込7,700)



Fresh Fish Carpaccio with Sea Urchin, Salmon Roe, and Caviar, served with Parsley Sauce  
鮮魚のカルパッチョ ウニ・いくら・キャビア添えパセリソース



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!

LAYERED MILLE-FEUILLE OF FOIE GRAS,  
GRILLED EEL, AND EGGPLANT  
フォアグラ・うなぎ・茄子の 2,480  
ミルフィーユ仕立て (税込 2,728)



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

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)



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 1,480  
チーズ焼き (税込 1,628)



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)



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 THE CHEF'S SPECIAL SAUCE OF THE DAY

豊洲直送 鮮魚のポアレ  
～その日のシェフのソースで～ 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)

パスタ・リゾット 大盛り + ¥550 (税込)

Large Portion of Pasta or Risotto +¥550 (tax included)



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



TABLESIDE 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 ダーズリンザファーストフラッシュ 480  
(HOT・ICE) (税込 528)

BOTRYTIZED DESSERT WINE

貴腐ワイン 780  
水分の抜けたブドウから作られる (税込 858)  
甘口ワイン

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 480  
&カモミール (税込 528)

GRAPPA

グラッパ 780  
ブドウで造るイタリアのブランデー (税込 858)

ESPRESSO

エスプレッソ

**SINGLE** 480  
(税込 528)

ROSE HIP TEA

ローズヒップティー 480  
(税込 528)

CALVADOS

カルヴァドス 780  
リンゴで造るフランスのブランデー (税込 858)

**DOUBLE** 680  
(税込 748)

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よ、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 MATSUSAKA BEEF WITH  
SEA URCHIN IN SHELL, SALMON ROE,  
AND CONSOMME JELLY (1 PIECE)

松阪牛の『うにく』  
〜いくら・コンソメジュレ〜  
(1個)980 (税込1,078)



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

牛ワイルド肉とフォアグラの  
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)

