

Cold Appetizer

冷前菜

Lobster Jelly and Seasonal Vegetable Mousse Cocktail

オマール海老のジュレと季節野菜のムースのカクテル 980

季節の野菜と濃厚なオマール海老のジュレを合わせました

Today's Fresh Fish Carpaccio (from Kochi Port)

高知県漁港からの本日鮮魚のカルパッチョ 1,180

シェフ出身の高知県の宿毛からの直送!新鮮度の高いお魚をご用意

ORENO style Salad

俺んちのサラダ

L (3~4名様) Regular 880

ボリュームな3~4名様向きと
2~3名様向きの2サイズです

M (2~3名様) Half 780

Green Salad

グリーンサラダ

580

バルサミコ酢のドレッシングを使用したシンプルなサラダ

Broiled Japanese black beef carpaccio

黒毛和牛のローストビーフ トンナートソース 1,980

黒毛和牛にピエモンテ州郷土料理のレモンを効かせたトンナートでお召し上がりください



オマール!

Seared Fatty Kinko Sardine with Tabbouleh

炙りとろ金華イワシのタブレ

炙ったイワシと焼きナス、トマト、クスクスでフランス定番のタブレに仕上げました

880

Thick-Cut Country-Style Pâté (Pâté de Campagne)

厚切り田舎風パテ ~パテドカンパーニュ~

680

新鮮な鶏のレバーをブランデーで香りづけして滑らかなペースト状にしました

Italian Cheese Trio Plate

イタリア産チーズ3種盛り合わせ

1,080

食べ頃のチーズをイタリア産でご用意。内容は仕入れ状況で変わります

オマール!



オマール海老のジュレと
季節野菜のムースのカクテル

オマール!



高知県漁港からの本日鮮魚のカルパッチョ



俺んちのサラダ

オマール!



黒毛和牛のローストビーフ トンナートソース

Small Appetizer

おつまみ

French Fries with Anchovy Mayo

フライドポテト アンチョビマヨネーズ

580

Marinated White Beans with Tuna and Tomatoes

白インゲン豆とツナ、トマトのマリネ

500

Freshly Sliced Prosciutto

切りたて生ハム

880

Marinated Trio of Olives with Semi-Dried Tomatoes

3種のオリーブとセミドライトマトのマリネ

400

Truffle-Infused Mixed Nuts

トリュフミックスナッツ

400

俺のイタリアンのオリジナルトリュフスパイスをご賞味ください

Sautéed Spinach with Pine Nuts and Raisins

ほうれん草、松の実、レーズンのソテー

500

House Special: Rich Tuscan-Style Liver Mousse

特製!トスカーナ風濃厚レバームース

580

鶏レバーのムースにアンチョビ、ケイパーを使用、
トスカーナ風のレバームースを再現



切りたて生ハム



特製!トスカーナ風濃厚レバームース



価格はすべて税込表記です。写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わる事がございます。

Hot Appetizer

温前菜



Baked Oyster Gratin

牡蠣のグラタン

1ピース 1piece 680

牡蠣料理の王道!

Neapolitan-Style Pork Offal Tomato Stew

ナポリ風豚のもつトマト煮込み

680

ナポリの伝統料理!新鮮な豚の内臓をトマトでじっくりと煮込みました

数量限定!

Crispy Phyllo Pastry Wrapped Eel and Foie Gras with Sansho Pepper Red Wine Sauce

ウナギとフォアグラのパートフィロー包み 山椒の赤ワインソース

ウナギとフォアグラのリゾットをサクサク生地で包み焼き上げました 1,280



ウナギとフォアグラのパートフィロー包み
山椒の赤ワインソース



牡蠣のグラタン



有頭海老の
カダイフ包み



イカの墨煮

Head-On Shrimp Wrapped in Kadaif Noodles

有頭海老のカダイフ包み(2ピース)

780

カダイフ(小麦粉で作られた麺状の食材)サクサク感が癖になるフリット

追加1ピース Add One Extra Piece +390

Squid in Black Ink Stew

イカの墨煮

880

ヴェネツィアの定番、お口元が黒くなるのもご愛嬌

Today's Ajillo (Garlic Oil Sauté)

本日のアヒージョ

980

その日の食材を使用した特製アヒージョ! 詳しくはスタッフまで

Pizza

ピッツァ



イタリア・ナポリから輸入された最高級のCAPUTO社の小麦粉“サッコロツソ”を使用したピザ生地で作った、直径28cmのピッツァ!

※釜が1枚焼きの為、お時間を頂く場合がございます。

Half & Half Pizza of Your Choice

チョイスなハーフ&ハーフ

1,800

下記のピザより好きなピザを二種類お選び下さい♪

Margerita

マルゲリータ

980

ナポリピッツァの王道。トマト、バジル、モッツアレラチーズ

Salsiccia Arugula

サルシッチャルッコラ

1,180

自家製ソーセージとルッコラのピッツァ

Marinara with whitebait Garlic, oregano and basil (No cheese)

しらすのマリナーラ

1,380

ピッツァの元祖。チーズ不使用、しらす、にんにく、オレガノ、バジル

Diavola (Spicy salami, chili pepper and basil)

ディアボラ

1,480

ナポリサラミ、唐辛子、モッツアレラチーズ

Truffle, porcini mushroom and egg Bismarck style

トリュフとポルチーニ茸のビスマルク風

1,680

THE俺イタピッツァ! トリュフ、ポルチーニ茸、半熟卵で完璧です! 病みつき間違いなし!

Quattro Formaggi (4 cheese pizza)

クアトロフォルマッジ

1,680

4種類のチーズの濃厚ピッツァ! お好みでハチミツをかけてお召し上がり下さい。



チョイスなハーフ&ハーフ



トリュフとポルチーニ茸のビスマルク風

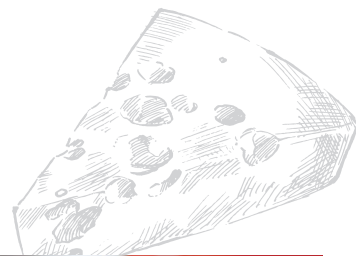


クアトロフォルマッジ

価格はすべて税込表記です。写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わる事がございます。

Pasta & Risotto

パスタ & リゾット



Spaghetti with Tomato Cream Sauce & Blue Crab

ワタリガニのトマトクリームソース スパゲッティ

俺の創業時からの看板メニューをアレンジ! 仕上げに自家製の海老オイルを加えることで甲殻類の香り豊かなスパゲッティに仕上げました

1,500



Cheese meat sauce gratin with spaghetti ~VULCANO~

チーズボロネーズ ~ヴォルカーノ~

超濃厚なチーズグラタンスパゲッティ

1,700

Amatriciana Pasta with Iberico Bacon

イベリコベーコンのアマトリチャーナ

980

濃厚なイベリコ豚のベーコン、玉ねぎ、唐辛子を使った、伝統的なイタリア風トマトソースパスタです。

Homemade Salsiccia (Sausage) Spaghetti Bianca

自家製サルシッチャ(ソーセージ)のスパゲッティビアンカ

1,180

キッチンスタッフ蟹澤こだわりのサルシッチャをスパゲッティに!

Linguine Pasta with Boiled Whitebait Genoa style

釜揚げしらすのジェノバ風リングイネ

1,380

自家製のフレッシュバジルのソースに鮎魚醬で味付けしたしらす、細めの平打ちのパスタで!

Clam & Seasonal Vegetable Risotto

ハマグリと季節野菜のリゾット

1,480

ハマグリの出汁が染み込んだリゾットと季節野菜をお楽しみください

Gorgonzola Cream Penne

ゴルゴンゾーラチーズのクリーム ペンネ

1,700

ゴルゴンゾーラチーズのコクと生クリームのまろやかさ、クルミの食感が相まってチーズ好きにはたまらない一皿



Cheese risotto with porcini mushrooms

ポルチーニ茸のチーズリゾット

イタリアを代表するキノコ ポルチーニ茸がたっぷり入ったリゾットです

1,700

価格はすべて税込表記です。写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わる事がございます。

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



Main dish

メインディッシュ

※メインディッシュのお肉料理は調理に25〜45分いただきます。
お早めに御注文をお願いいたします。



Rossini style - Sauteed Beef tenderloin and Foie gras with Truffle sauce

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ 3,850

濃厚なフォアグラ、牛フィレ肉のステーキをトリュフソースでお召し上がりください

イタリアの偉大なオペラ作曲家であり、美食家の「ジョアキーノ・ロッシーニ」が考案した逸品で、ミディアムレアに焼かれた厚切りの牛フィレ肉に、フォアグラのソテーと、トリュフをたっぷり使った「ペリゲーソース」をまとわせた「ロッシーニ」は、俺のシリーズの原点ともいえるメインディッシュです。ソースが本当に美味しいので、ぜひパンをつけて残ったソースまでお楽しみくださいませ!



牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース



高知県漁港からの直送 本日の鮮魚料理



Roasted Magret Duck with Lemon-Pepper Sauce

マグレ鴨のローストレモン風味のペヴェレータソース

フォアグラの為に育てられた鴨胸肉をロースト。サラミとレバー、レモンを合わせたソースでお召し上がりください

2,200

数量限定!

Limited! 300g House-Made Hamburger Steak 〈Steak soy sauce〉

数量限定! 300gハンバーグ ステーキ醤油 1,800

皆んな大好きなハンバーグを豪快に300gでご提供!

トッピングチーズ Cheese topping +200

Beef Tenderloin Steak with Red Wine Sauce

牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース 2,600

フランス王道のクラシックな赤ワインソース

Chef's Daily Fresh Fish Special

高知県漁港からの直送 本日の鮮魚料理 1,980

高知県からの直送の新鮮なお魚料理。内容はスタッフにお尋ねください。

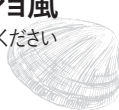


French Pork and Clams with Bottarga, Alentejo Style

フランス産豚肉とアサリ、カラスミのアレンテージョ風

海と山の幸を同時に楽しむ、豚とアサリのアレンテージョ。海と山の共演をお楽しみください

1,980



LINE公式アカウント 友達追加は
こちらから!

友達追加特典 **なみなみスパークリング**
または **ハイボール1杯プレゼント!**



Follow us

インスタで新メニューや

お得情報を随時配信中!

当店のアカウントはこちら▶▶▶▶

 **orenoyakitori**
_kamata



価格はすべて税込表記です。写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わる事がございます。

Demert

デザート



パイナップルとココナッツアイスのミルフィーユ仕立て



本日のジェラート2種



生搾り!!モンテビアンコ

Today's Gelato (2 Flavors)

本日のジェラート2種

500

日替わりで内容が変わりますのでスタッフにお問い合わせ下さい

Rich Chocolate Gateau with Vanilla Ice Cream

濃厚ガトーショコラ バニラアイス添え

700

しっとり焼き上げたガトーショコラにトリュフジェラートがたまらない

Tiramisu

ティラ・ミス

700

ミラノの2つ星★★の名店のレシピを再現

Baked cheesecake

濃厚チーズトルタ

700

濃厚なベイクドチーズケーキです

数量限定!

Mille-Feuille with Pineapple and Coconut Ice Cream

パイナップルとココナッツアイスのミルフィーユ仕立て

900

パイナップルと白ごまのクッキー、ココナッツアイスをミルフィーユ状に仕上げました
全て一緒にお召し上がりください

オマケ!

Seasonal Fruit Mille-Feuille

季節のフルーツのミルフィユ

1,000

ピザ窯で焼き上げたサクサクのパイを自慢のカスタードクリームでお召し上がりください

Freshly Squeezed Mont Blanc

生搾り!!モンテビアンコ

1,500

目の前で仕上げるライブパフォーマンス!

Cafe & Tea & Digestif

食後のお飲み物

Hot Coffee

ホットコーヒー

480

Hot Tea

ホットティー

480

Dessert Wine

デザートワイン

700

Iced Coffee

アイスコーヒー

480

Iced Tea

アイ스티ー

480

Grappa

グラッパ

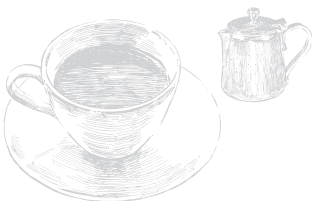
800~

Espresso

エスプレッソ

480

※ドリンクはデザートとセットの場合、100円引き



お店からのご案内

Information

- ◆ お一人様あたりアミューズ代¥350を頂戴しております。
- ◆ 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。
- ◆ 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。
- ◆ お席は2時間制です。お待ちのお客様の為にもご協力お願いいたします。

価格はすべて税込表記です。写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わる事がございます。