

これを頼めば間違いない!

俺の神楽坂

BEST 7

ORENO KAGURAZAKA  
SPECIALTY TOP 7

「俺」で乾杯ドリンクといえ、これ!



なみなみ  
俺の泡

ORENO  
Generously Poured  
Sparkling White

880(税込968)

雲丹、海老、帆立、オマールの  
コンソメジュレと季節野菜のフォンダン

Sea urchin, Shrimp, Scallops and  
Lobster Consomme Jelly with  
mousse of Seasonal vegetable

お1人様 1個サイズ  
Single person size

480(税込528)



赤海老のグラタン

Red Shrimp Gratin

1,480(税込1,628)



牛フィレ肉とフォアグラの  
ロシーニ 〜トリュフソース〜

Beef Tenderloin and Foie Gras  
Rossini with Truffle Sauce

3,480(税込3,828)

「俺」看板メニュー



黒毛和牛のロースト カルパッチョ仕立て  
〜レフォルヴィネグレットソース〜

Roasted WAGYU Beef Carpaccio style  
with Refoil Vinaigrette Sauce

1,680(税込1,848)

北海道産  
牛肉のタルタル

Hokkaido Beef Tartar

1,280(税込1,408)



特製!!  
生搾りモンブラン

Fresh Squeezed Mont  
Blanc Cake

1,180(税込1,298)



FRANC

# TAPAS

おつまみ

王道キャロットラペ〜オレンジ風味〜  
Carrot Rápée with Orange Essence 380(税込418)

本日のSoup  
Today's Soup 400(税込440)

彩り野菜のラタトゥイユ  
Ratatouille with Colorful Vegetables 480(税込528)

白レバーとラムレーズンのムース  
Chicken Liver and Rum Raisins Mousse 480(税込528)

2種のオリーブとセミドライトマトの燻製  
Smoked Duo of Olives and Semi-Dried Tomatoes 480(税込528)

俺のKFC 〜神楽坂フライドカナール〜  
Our Signature Fried Duck  
ORENO French Kagurazaka Style 780(税込858)

本日のおすすめタパス  
Today's Recommended TAPAS ASK

## COLD APPETIZER

冷前菜

雲丹、海老、帆立、オマールの  
コンソメジュレと季節野菜のフォンダン  
Sea urchin, Shrimp, Scallops and Lobster  
Consomme Jelly with mousse of Seasonal vegetable  
お1人様 1個サイズ / 480(税込528)  
Single person size

スペイン産ハモンセラーノ  
Spanish Jamon Serrano 780(税込858)

ジャンボンペルシエ グリビッシュソース  
〜ハムとパセリのゼリー寄せ〜  
Jambon Persillé - Ham and Parsley in Gelée,  
Served with Gribiche Sauce 780(税込858)

厚切り!パテ・ド・カンパーニュ  
Pate de Campagne a la maison 780(税込858)

本日鮮魚のカルパッチョ  
Today's Carpaccio 880(税込968)

ボリューム満点!俺んちサラダ  
濃厚シーザードレッシングorさっぱりレモンドレッシング  
It's very filling! ORENO Salad  
Rich Caesar dressing or Refreshing lemon dressing  
レギュラーサイズ Regular size 980(税込1,078)  
ハーフサイズ half size 780(税込858)

本日のチーズ3種盛り合わせ  
Today's Selection of 3 Cheeses 1,080(税込1,188)

**北海道産牛肉のタルタル**  
Hokkaido Beef Tartar 1,280(税込1,408)

贅沢!!キャビア丸ごと1瓶プレート  
A Jar of Caviar Plate 3,980(税込4,378)

## HOT APPETIZER

温前菜

フライドポテト(アンチョビマヨ or ケチャップ)  
French Fries  
(Anchovy Mayonnaise or Ketchup) 580(税込638)

新潟県越乃黄金豚のソーセージ(1本)  
Niigata prefecture Koshino Kogane  
Pork sausage (1piece) 580(税込638)

シェフの気まぐれキッシュ  
Chef's Whimsical Quiche 680(税込748)

プチタルトフランベ〜アルザス風小さなピザ〜  
Petite Tarte Flambée - Small Alsace-Style Pizza  
680(税込748)

ツブ貝のブルゴーニュ風  
Burgundy-style whelk 880(税込968)

トロ茄子と自家製ボロネーゼのムサカ  
Moussaka with Tender Eggplant  
and Homemade Bolognese 880(税込968)



ジャンボンペルシエ グリビッシュソース  
〜ハムとパセリのゼリー寄せ〜



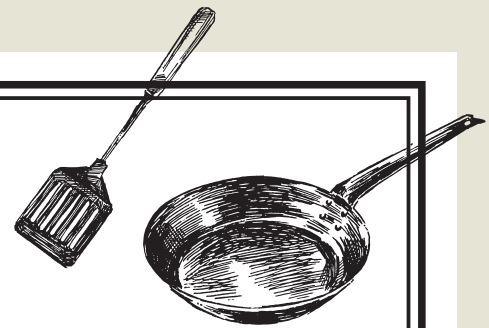
雲丹、海老、帆立、オマールの  
コンソメジュレと季節野菜のフォンダン



本日鮮魚のカルパッチョ

# ROSSINI

ロッシーニ



## 牛フィレ肉とフォアグラのスタンダードロッシーニ

Standard Rossini : Roasted Beef Fillet  
and Sauteed Foie gras  
(Fillet 150g + Foie gras 50g) 3,480 (税込3,828)

## 牛フィレ肉とフォアグラのキングサイズロッシーニ

King size Rossini : Roasted Beef Fillet  
and Sauteed Foie gras  
(Fillet 300g + Foie gras 100g) 6,480 (税込7,128)

**数量限定!**

## 最上級和牛ホホ肉とフォアグラのプレミアムロッシーニ

4,480 (税込4,928)

Tender Rossini: Stewed Premium WAGYU Beef Cheek and Sauteed Foie gras  
(WAGYU Beef Cheek 150g + Foie gras 80g)

じっくりと時間をかけて、お野菜の旨味と一緒に煮込んだ柔らかい“国産牛ホホ肉”を  
高品質なフォアグラに重ね、“トリュフ”の“ベリグーソース”をかけました。数量限定商品です!

# MAIN DISHES

メイン ディッシュ

## シェフ厳選本日のA5ランク黒毛和牛

※スタッフにお伺い下さい。ASK

Chef's Selection: Today's A5-Rank Japanese Black Wagyu Beef

## 俺のハンバーグステーキ

Oreno Hamburger Steak 1,580 (税込1,738)

## マGRE鴨のロースト〜エビス香るアピシウス風ソースで〜

Roast Magret duck 1,980 (税込2,178)  
with Apicius style sauce

## イベリコ豚肩ロースの柔らかグ ril

〜グリーンマスタードソース〜 1,980 (税込2,178)  
Grilled Tender Shoulder of Iberian Pork  
with Green Mustard Sauce

## 牛サーロインのステックフリット

Beef Sirloin Steak Frites 2,180 (税込2,398)

## 仔羊背肉のロースト タイム風味

ラタトゥイユのクスクス添え 2,580 (税込2,838)  
Roasted Lamb Loin with Thyme,  
Served with Ratatouille and Couscous

## 丸ごと1ヶ! 鮑のソテー

〜3種の茸とヴェスビオのクリームソース〜  
Sauteed Abalone With 3 Kinds Of Mushrooms  
And Vesuvio Cream Sauce 1,780 (税込1,958)

## オマール海老の丸ごとロースト

〜本日の仕立てで〜  
Roasted Lobster with Original Sauce

丸ごと1尾 Single size : 3,980 (税込4,378)

丸ごと2尾 Double size : 7,880 (税込8,668)

3名様なら…オマール海老半身追加

Extra Lobster (1/2 piece) 5,880 (税込6,468)



イベリコ豚肩ロースの柔らかグ ril



オマール海老の丸ごとロースト



マGRE鴨のロースト

## GRATIN

グラタン

カキとホウレン草のグラタン

Oyster and spinach Gratin 1,280(税込1,408)

赤海老のグラタン

Red Shrimp Gratin 1,480(税込1,628)

フォアグラのグラタン〜黒トリュフソース〜  
(フォアグラ80g)

Gratin with Sauteed Foie Gras with Black Truffle  
sauce ( Foie gras 80g ) 2,480(税込2,728)

## RISOTTO

リゾット

渡り蟹のトマトクリームリゾット

Blue Crab Tomato Cream Risotto 1,280(税込1,408)

ポルチーニと舞茸のリゾット

Porcini and Maitake Mushroom Risotto  
1,380(税込1,518)

フォアグラのリゾット〜黒トリュフソース〜  
(フォアグラ80g)

Risotto with Sauteed Foie Gras with Black Truffle  
sauce ( Foie gras 80g ) 2,480(税込2,728)

## DESSERT

デザート

アイスとソルベ3種盛り合わせ

Assorted 3 kinds of  
Sorbet and Ice Cream 580(税込638)

クレームブリュレと季節のソルベ

Crème Brûlée  
with Seasonal Sorbet 680(税込748)

チョコとカシス、ピスタチオのパルフェ

Parfait of Chocolate, Cassis,  
and Pistachio 980(税込1,078)

特製!!生搾りモンブラン

Fresh Squeezed Mont Blanc Cake  
1,180(税込1,298)

季節のシェフのおすすめデザート

Seasonal Chef's Recommended Dessert ASK

## COFFEE & TEA

食後のお飲み物

コーヒー

Coffee (Hot / Iced) 480(税込528)

紅茶

Tea (Hot / Iced) 480(税込528)

カモミール or ルイボス or レモングラス

【Chamomile / Rooibos / Lemongrass】  
480(税込528)

## DIGESTIF

食後酒

貴腐ワイン(ソーテルヌ)

Sauternes 800(税込880)

カルヴァドス

Calvados 800(税込880)

グラッパ

Grappa 800(税込880)



渡り蟹のトマトクリームリゾット



クレームブリュレと季節のソルベ



チョコとカシス、ピスタチオのパルフェ



特製!! 生搾りモンブラン



俺のアプリダウンロード & 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杯プレゼントします! ダウンロードはこちら

