



Beef!

**BEEF CHARCOAL GRILL PLATTER
BEEF炭火Grill盛り合わせ**

牛ハラミ・牛タン・牛リブローズ

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、アミューズ&テーブルチャージ料¥550(税込)を頂戴しております。
A cover charge of ¥550 (tax included) per person includes a small appetizer.
- ◆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、ご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ンが入ったバランスの良い肉質。
あっさりしているながらも旨味をしっかりと感じられます。

**U.S. BEEF HARAMI
(SKIRT STEAK) (150G)**

US産牛ハラミ (150g) 2,280
(税込 2,508)



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

仔羊Tボーン ケッカソース (250g)

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。 **2,980**
(税込 3,278)

**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。



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 2,580
(150g) (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 2,980
(150g) (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)



TODAY'S GRILLED
JAPANESE BLACK WAGYU
本日の黒毛和牛グリル
¥ASK

※内容はスタッフまでお尋ねください
Please ask the staff about the Tapas.

COLD APPETIZERS

冷前菜



A5-RANKED JAPANESE BLACK WAGYU WITH
SEA URCHIN (UNI)

A5ランク黒毛和牛のうにく (1 PIECE/1個) 880
~いくら・コンソメジュレ~ (税込 968)



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)



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)

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)

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

ASSORTED PICKLES 580
ピクルス盛合せ (税込 638)

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)



White mushroom and arugula salad
- topped with dried mullet roe
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～

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)

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～ **780**
(税込 858)



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



FRESH OYSTERS
WITH RED WINE VINEGAR SAUCE
生牡蠣の赤ワインビネガーソース
(1PIECE/1個) **680**
(税込 748)



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)



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 **1,980**
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)



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)

HOT APPETIZERS

温前菜



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)

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)

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
ミルフィーユ仕立て
2,480
(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)



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)

BRAISED BEEF TENDON

特製牛すじ煮込み 980
(税込 1,078)

SHRIMP
AND MUSHROOM AJILLO

海老とマッシュルームの
アヒージョ 880
(税込 968)

FRENCH FRIES WITH
ANCHOVY MAYO & KETCHUP

フライドポテト
アンチョビマヨネーズと
ケチャップ添え 600
(税込 660)

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)

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 6,800
～澄ましバターとアイオリソース～ (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～



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)

CAFÉ AU LAIT
カフェオレ (HOT・ICE) 580
(税込 638)

ESPRESSO
エスプレッソ **SINGLE** 480
(税込 528)
DOUBLE 680
(税込 748)

BLACK TEA
紅茶 ダージリン ザ ファーストフラッシュ 480
(HOT・ICE) (税込 528)

ELDER FLOWER CHAMOMILE TEA
エルダーフラワー & カモミール 480
(税込 528)

ROSE HIP TEA
ローズヒップティー 480
(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

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)

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)

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

