

Cold Appetizer

冷前菜

Sea Urchin, Caviar, Shrimp, Scallop & Lobster Consommé Jelly
with Seasonal Vegetable Fondant

雲丹、キャビア、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 580
(税込638)

Simple Green Salad

シンプルなグリーンサラダ 580
(税込638)

Cream Cheese Saikyo-Yaki

クリームチーズの西京焼き 680
(税込748)

Caesar salad "ORENO" Styles

俺のシーザーサラダ(2〜3名様) 780
(税込858)

Pâté de Campagne (Country-style Pâté)

パテ・ド・カンパーニュ 780
(税込858)

Thick-cut House-marinated Salmon

厚切り自家製サーモンマリネ 1,180
(税込1,298)



俺んちのサラダ



本日鮮魚の贅沢カルパッチョ



Hokkaido Beef Tartare - "UniQ" Style with Sea Urchin & Caviar

北海道産牛肉のタルタル
〜キャビアと雲丹のウニク仕立て〜
2,180(税込2,398)

Italian Burrata Cheese & Seasonal Vegetable Caprese

イタリア産ブッラータチーズと
季節野菜のカプレーゼ 1,480
(税込1,628)

Homemade Foie Gras Confit

自家製フォアグラのコンフィ 1,980
(税込2,178)

Today's Premium Fresh Fish Carpaccio

本日鮮魚の贅沢カルパッチョ 1,980
(税込2,178)

Wagyu Roast Beef Carpaccio with Grated Horseradish Sauce

黒毛和牛ローストビーフ 1,980
〜薄切りカルパッチョ仕立て、山わさびソース〜 (税込2,178)

Small Appetizer

おつまみ

Soup of the Day

本日のスープ 400
(税込440)

Chilled Foie Gras Flan

冷製フォアグラフラン 480
(税込528)

White Liver Pâté

白レバーのパテ 580
(税込638)



熟成生ハム



白レバーのパテ

Head-On Shrimp Wrapped in Kadaif Noodles

海老のカダイフ揚げ(2本) 580
(税込638)

French Fries with Anchovy Mayo

フライドポテト アンチョビマヨネーズ 680
(税込748)

Bagna Càuda with Colorful Vegetables

彩り野菜のバーニャカウダ 680
(税込748)

Jambon de Paris - French-style Cooked Ham

ジャンボン・ド・パリ〜フランス風ロースハム〜 980
(税込1,078)

Aged Prosciutto

熟成生ハム 1,280
(税込1,408)



ぜひ
一緒に!

Chef's Special Bread (2 pieces)

シェフこだわりパン(2個) 390
(税込429)

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。

Photos are for illustrative purposes only. Garnishes, presentation, and tableware may vary depending on ingredient availability.

Hot Appetizer

温前菜



A Dish for Foie Gras Lovers

フォアグラ好きのための一皿
2,480(税込2,728)

Petit French Onion Gratin Soup

プチオニオングラタンスープ
480
(税込528)

Special Beef Stew

特製ビーフシチュー 780
(税込858)

Shrimp and Taro Ajillo (Garlic Oil Sauté)

海老と里芋のアヒージョ 880
(税込968)

Steamed Mussels with
Plenty of White Wine

もりもりムール貝の
白ワイン蒸し 1,480
(税込1,628)



Half & Half Pizza of Your Choice

チョイスなハーフ&ハーフ L: 1,980(税込2,178)

下記のピザよりお好きなピザを2種類お選び下さい♪

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 🍄

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!

S: 1,380(税込1,518)
L: 1,680(税込1,848)

Marinara

マリナーラ 🍅 S: 780(税込858)
トマトソース、にんにく、オレガノのシンプルなピザ L: 980(税込1,078)

Margherita

マルゲリータ 🍅 S: 980(税込1,078)
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 L: 1,180(税込1,298)

Bambino (Kids' Pizza)

バンビーノ S: 1,080(税込1,188)
子ども向けの甘めのシンプルなピザ。 L: 1,280(税込1,408)

Spicy Salami (Piccante Salami)

ピカンテサラミ 🌶️ S: 1,280(税込1,408)
ピリ辛サラミを使ったピザ L: 1,580(税込1,738)

Quattro Formaggi (4 cheese pizza)

クアトロフォルマッジ 🍷 S: 1,380(税込1,518)
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。 L: 1,680(税込1,848)

Prosciutto & Arugula

生ハムとルッコラ 🍅 S: 1,580(税込1,738)
生ハム、ルッコラ L: 1,880(税込2,068)

PREMIUM Bismarck

プレミアムビスマルク (Lサイズのみ)

俺イタ名物の進化系!!

※こちらのピザはハーフ&ハーフ対象外です。

※Not applicable for Half & Half pizza

L: 1,980(税込2,178)

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”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。

オッパ!



チョイスなハーフ&ハーフ

オッパ!



トリュフとポルチーニ茸のビスマルク風



マルゲリータ



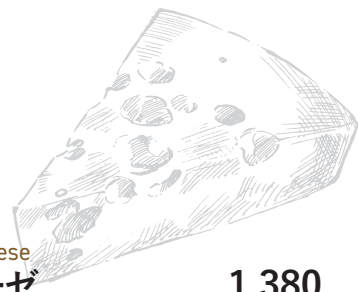
クアトロフォルマッジ

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。

Photos are for illustrative purposes only. Garnishes, presentation, and tableware may vary depending on ingredient availability.

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

1,480
(税込1,628)

Bolognese with a Mountain of Cheese

山盛りチーズのボロネーゼ

1,380
(税込1,518)

Today's Aglio e Olio

本日のアーリオ・オーリオ

1,480
(税込1,628)

Fresh Tomato Pasta with Burrata Cheese

ブッラータチーズをのせた フレッシュトマトパスタ

1,680
(税込1,848)

Penne Quattro Formaggi (Four Cheese Sauce)

ペンネ・クワトロフォルマッジ

1,680
(税込1,848)

Sea Urchin Cream Pasta - The Ultimate Flavor

至高のウニクリームパスタ

1,980
(税込2,178)



ブッラータチーズをのせたフレッシュトマトパスタ



山盛りチーズのボロネーゼ



至高のウニクリームパスタ

Truffle Risotto

トリュフのリゾット

980
(税込1,078)

Foie Gras Risotto with Black Truffle Sauce

フォアグラのリゾット 〜黒トリュフソース〜

1,780
(税込1,958)



フォアグラのリゾット
〜黒トリュフソース〜

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。

Photos are for illustrative purposes only. Garnishes, presentation, and tableware may vary depending on ingredient availability.

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 - Sautéed 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

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

レギュラー Regular 3,480(税込3,828)

キング King 6,780(税込7,458)

イタリアの偉大なオペラ作曲家であり、美食家の「ジョアキノー・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「ペリグーソース」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!

Duck Thigh Confit-Fried Chicken Style

『K』鴨もも『C』コンフィの 『F』フライドチキン風【KCF】

1,780
(税込1,958)

"ORENO" Hamburger Steak with Red Wine Sauce

ORENOハンバーグ ~赤ワインソース~

1,780
(税込1,958)



鴨もも肉のコンフィ



ハンバーグロッシーニ

Tagliata of Beef Skirt Steak

牛ハラミのタリアータ

2,080
(税込2,288)

Low-Temperature Roasted Lamb Shoulder Loin

仔羊肩ロースの低温ロースト

2,480
(税込2,728)

Pan-Seared Beef Tenderloin with Black Truffle Sauce

牛フィレ肉のポアレ ~黒トリュフソース~

2,480
(税込2,728)

Hamburger Rossini

ハンバーグロッシーニ

2,980
(税込3,278)

Today's WAGYU Dish

本日のWAGYU料理

4,980
(税込5,478)



Today's Seafood Dish
本日の魚介料理
1,980(税込2,178)



Roasted Lobster
オマール海老のロースト
4,980(税込5,478)

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。

Photos are for illustrative purposes only. Garnishes, presentation, and tableware may vary depending on ingredient availability.



Desert

デザート

Rich Rum-Infused Custard Pudding
ラム酒香る大人の濃厚プリン

580
(税込638)

Assorted Seasonal Ice Cream and Sorbet
季節のアイス、シャーベット盛り合わせ

580
(税込638)

Crème Brûlée with Your Choice of Ice Cream or Sorbet
クレームブリュレとお好みアイス、ソルベ

680
(税込748)

Rich Chocolate Gateau with Vanilla Ice Cream
濃厚ガトーショコラ バニラアイス添え 780
しっとり焼き上げたガトーショコラにバニラアイスがたまらない (税込858)



クレームブリュレとお好みアイス、ソルベ



生搾り!!モンブラン

オマケ! Freshly Squeezed Mont Blanc
生搾り!!モンブラン
目の前で仕上げるライブパフォーマンス!

1,080
(税込1,188)

Cassata with Italian Burrata Cheese
イタリア産ブッラータチーズのカッサータ 1,480
(税込1,628)

After Drinks

食後のお飲み物

Coffee [HOT / ICED]
コーヒー(ホット/アイス)

480
(税込528)

Espresso [Single / Double]
エスプレッソ(シングル/ダブル) シングル 480(税込528)
ダブル 800(税込880)

Black Tea [HOT / ICED]
紅茶(ホット/アイス) 480
(税込528)

Green tea [HOT]
深蒸し静岡煎茶(ホット) 480
(税込528)

Herbal tea [HOT](chamomile & lemongrass)
ハーブティー”スリーピータイム” 480
(カモミール、レモングラスのブレンド[カフェインレス]) (税込528)



Botrytised wine
貴腐ワイン 800
水分の抜けたブドウから作られる甘口ワイン (税込880)

Grappa
グラッパ 800
ブドウで造るイタリアのブランデー (税込880)

calvados
カルヴァドス 800
リンゴで造るフランスのブランデー (税込880)

Mar de bourgogne
マール・ド・ブルゴーニュ 800
フランスを代表するブドウで造るフランスのブランデー (税込880)

当店からのご案内 Information

- ◆アミューズ代としてお一人様あたり¥660を頂戴しております。
A cover charge of ¥660 per person will be added for the amuse-bouche.
- ◆お席での『テーブル会計』にご協力くださいませ。
Please cooperate with 'table accounting' at your table.
- ◆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。
Seats are available for 2 hours.
Please cooperate for the sake of waiting customers.

- ◆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。
Please feel free to ask our staff if you have any allergies.
- ◆お一人様につきお飲み物1杯、お食事1品以上のご注文をお願いしております。
Please order at least one drink and one food per person.

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。
Photos are for illustrative purposes only. Garnishes, presentation, and tableware may vary depending on ingredient availability.