

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 880
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 (税込968)

Thick-Cut Country-Style Pâté

厚切り!田舎風パテ 680
王道パテ・ド・カンパーニュを厚切りで!! (税込748)

Chilled Foie Gras Flan with Port Wine Sauce

冷製フォアグラフラン ポルトのソース 800
フォアグラとコンソメのとろとろプリン。オレンジとポルトのソース (税込880)

Cream Cheese Saikyo-Yaki

クリームチーズの西京焼き 680
自家製の味噌床でマリネ、柚子茶ジャムと共に (税込748)

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 1,800
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 (税込1,980)



オマール海老のジュレと
季節野菜のムースのカクテル



黒毛和牛のローストビーフ トンナートソース



フォワグラのマルブレ



高知県漁港からの本日鮮魚のカルパッチョ

Marbled Foie Gras Terrine with Dried Figs and Walnuts

フォワグラのマルブレ 1,450
〜ドライイチジクとクルミ入りテリーヌ仕立て〜 (税込1,595)
フォアグラコンフィ、クルミ、イチジクを合わせたシェフ思い出のテリーヌ

Carpaccio of Fresh Fish Direct from Kochi Port

高知県漁港からの直送鮮魚のカルパッチョ 1,080
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 (税込1,188)

Caesar salad "ORENO" Styles

俺のシーザーサラダ L (3〜4名様) Regular **800**
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 (税込880)
M (2〜3名様) Half **700**
(税込770)

Simple Green Salad

シンプルグリーンサラダ 550
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 (税込605)

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
(税込638)

Rich Liver Mousse

濃厚レバームース 580
(税込638)

Freshly Sliced Prosciutto

切りたて生ハム 880
フランス産生ハムを使用。 (税込968)



切りたて生ハム



濃厚レバームース

Marinated White Beans with Tuna and Tomatoes

白インゲン豆とツナ、トマトのマリネ 480
(税込528)

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 380
(税込418)

Assorted Cheese Platter

チーズ盛り合わせ 980
食べ頃のチーズをご用意。内容は仕入れ状況で変わります (税込1,078)

Truffle-Infused Mixed Nuts

トリュフミックスナッツ 380
俺のシリーズのオリジナルトリュフスパイスをご賞味ください (税込418)

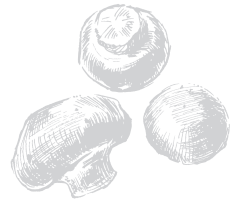


写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わる事がございます。

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

Hot Appetizer

温前菜



Baked Oyster Gratin

牡蠣のグラタン

牡蠣料理の王道!

1ピース 1piece 650
(税込715)

Squid in Black Ink Stew

イカの墨煮

ヴェネツィアの定番、お口元が黒くなるのもご愛嬌

750
(税込825)

Petit French Onion Gratin Soup

プチオニオングラタンスープ

熱々のオニオングラタンスープを1人前サイズで!

550
(税込605)

Head-On Shrimp Wrapped in Kadaif Noodles (2 piece)

海老のカダイフ揚げ(2本)

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

750
(税込825)

1本追加 375
Add 1 piece (税込412)

Ajillo of Prawns, Mushrooms and Broccoli

海老ときのこと、ブロッコリーのアヒージョ

800
(税込880)



牡蠣のグラタン



有頭海老の
カダイフ包み



イカの墨煮

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

下記のピザより好きなピザを二種類お選び下さい!

1,800
(税込1,980)

Margherita

マルゲリータ

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

900
(税込990)

Salsiccia Arugula

自家製サルシッチャとルッコラ

自家製ソーセージとルッコラのピッツァ

1,080
(税込1,188)

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

釜揚げシラスのマリナーラ

ピッツァの元祖。チーズ不使用、しらす、んにく、オレガノ、バジル

1,280
(税込1,408)

Diavola (Spicy salami, chili pepper and basil)

ディアボラ

ナポリサラミ、唐辛子、モッツアレラチーズ

1,400
(税込1,540)

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!

1,600
(税込1,760)

Quattro Formaggi (4 cheese pizza)

クアトロフォルマッジ

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。

1,600
(税込1,760)



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



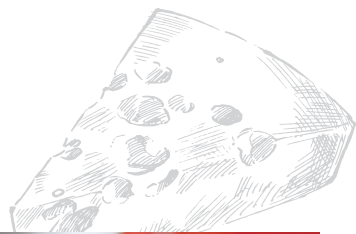
クアトロフォルマッジ

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

1,580(税込1,738)



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

1,580(税込1,738)

Amatriciana Pasta with Iberico Bacon

イベリコベーコンのアマトリチャーナ

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。

900
(税込990)

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

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!

1,080
(税込1,188)

Linguine Pasta with Boiled Whitebait Genoa style

釜揚げしらすのジェノバ風リングイネ

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!

1,280
(税込1,408)

Gorgonzola Cream Penne

ゴルゴンゾーラチーズのクリーム ペンネ

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

1,580
(税込1,738)



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

1,580(税込1,738)

Clam & Seasonal Vegetable Risotto

ハマグリと季節野菜のリゾット

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

1,380
(税込1,518)

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 - Sauteed Beef tenderloin and Foie gras
with Truffle sauce

牛フィレ肉とフォワグラのロッシェニ風

濃厚なフォワグラ、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

3,600(税込3,960)

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・ロッシェニ」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、フォワグラのソテーと、トリュフをたっぷり使った「ベリグーソース」をまとわせた「ロッシェニ」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!

数量限定!

ORENO Hamburg Steak with Soy-Based Sauce

俺のハンバーグ ステーキ醤油

皆んな大好きなハンバーグを豪快に300gでご提供!

1,650

(税込1,815)

トッピングチーズ Cheese Topping +200(税込220)

Beef Tenderloin Steak with Red Wine Sauce

牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース

フランス王道のクラシックな赤ワインソース

2,400

(税込2,640)

オズ!!

Chef's Daily Fresh Fish Special

高知県漁港からの直送 本日の鮮魚料理

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。

1,800

(税込1,980)



牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース

オズ!!



高知県漁港からの直送 本日の鮮魚料理



Roasted Magret Duck à la Apicius

マグレ鴨のロースト アピシウス風

皮目を特製スパイス入りハチミツでキャラメリゼ! 黒胡椒風味のソースで

2,000(税込2,200)



Roasted French Pork with Rosemary Sauce and Herb Crust

フランス産豚肉のロースト ローズマリーのソースと香草のクルート

フランスで学んだ香草生地を貼り付けました。ローズマリーのソースで

1,800(税込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



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



生搾り!!モンブラン



濃厚ガトーショコラ バニラアイス添え

Today's Gelato (2 Flavors)

本日のジェラート2種

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

580
(税込638)

Crème Brûlée

クレームブリュレ

フレンチの王道!!

580
(税込638)

Rich Chocolate Gateau with Vanilla Ice Cream

濃厚ガトーショコラ バニラアイス添え 650

しっとり焼き上げたガトーショコラに
ジェラート添えがたまらない

(税込715)

Tiramisu

俺のティラミス

ミラノの2つ星★★の名店のレシピを再現

650
(税込715)

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!

1,400
(税込1,540)



After Drinks

食後のお飲み物

Hot Coffee

ホットコーヒー 480
(税込528)

Iced Coffee

アイスコーヒー 480
(税込528)

Espresso

エスプレッソ 480
(税込528)



Hot Tea

ホットティー 480
(税込528)

Iced Tea

アイスティー 480
(税込528)

Dessert Wine

デザートワイン 700
(税込770)

Grappa

グラッパ 800~
(税込880~)

※ドリンクはデザートとセットの場合、100円引き

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¥350を頂戴しております。
A cover charge of ¥350 per person will be added for the amuse-bouche.
- ◆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.