

Tapas | タパス



Chilled Foie Gras Flan
with Pear Purée and Port Wine Jelly
冷製フォアグラのフラン
～洋ナシのピューレと
ポルトのジュレ～
480(税込528)



Grilled Cream Cheese
with Saikyo Miso
クリームチーズの
西京焼き
680(税込748)



Chicken Liver Pâté
白レバーのパテ
580(税込638)



Crispy Kataifi Shrimp
海老のカダイフ揚げ 400
(税込440)



Meat Terrine with Foie Gras
フォアグラ入り
お肉のテリーヌ 680
(税込748)



Grilled Pork Belly Brochette
豚バラのプロシエット 580
(税込638)

Housemade Marinated
Olives & Sun-Dried Tomatoes
オリーブとドライマトの
自家製マリネ 480
(税込528)

French Fries with Anchovy Mayonnaise
フライドポテト
アンチョビマヨネーズ 580
(税込638)

Jamón Serrano
生ハム
ハモンセラノ 980
(税込1,078)



… お一人ひとつのご注文がおすすめです!
One order per person is recommended.



… おすすめ料理です!
Highly Recommended Dishes!

俺のフレンチ銀座からのご案内

Oreno French GINZA - Important Information

◆お一人様につきお通し代(チャージ)として550円(税込)を頂戴いたします。
(平日ランチタイムはチャージはかかりません)
A cover charge of ¥550 (tax included) per person will be applied.
This charge does not apply during weekday lunch hours.

◆テーブル席ご利用のお客様は1ドリンク、1フード制です。お一人様につき
お食事とお飲み物を一品以上のご注文をお願いしております。
For guests seated at tables, a minimum order of one drink and
one food item per person is required.

◆お席は2時間制です。お会計時はお席での「テーブル会計」にご協力くださいませ。
Seating is limited to 2 hours. Please kindly settle your bill at your table.

◆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。
If you have any food allergies, please feel free to inform our staff.

◆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.

Cold Appetizers

冷前菜



Fresh Fish Carpaccio
鮮魚のカルパッチョ
1,280
(税込1,408)



Carrot Mousse and Lobster Jelly
with Crab, Shrimp & Salmon Roe

かに・えび・いくら
とろ〜り人参ムースとオマールジュレ
580(税込638)



Truffle-Scented Potato Salad

大人のポテトサラダ 680
〜トリュフの香り〜 (税込748)



冷前菜と相性抜群!
華やかさもマシマシ!!

Caviar Topping (3g)

キャビア 500
トッピング(3g) (税込550)



Roast Beef Salad of Japanese Black Wagyu
with Wasabi Gribiche

黒毛和牛ローストビーフサラダ 1,580
〜ワサビ香るグリビッシュソース〜 (税込1,738)

Oreno-Style Caesar Salad
俺のシーザーサラダ

880
(税込968)

Assorted Cheese
チーズ盛り合わせ

1,280
(税込1,408)

Foie Gras Confit (50g)

フォアグラのコンフィ (50g)

1,280
(税込1,408)

Caviar Jar (30g)

キャビアプレート (30g)

3,980
(税込4,378)

Hot Appetizers | 温前菜



House Special Beef Stew
特製ビーフシチュー
780(税込858)



Escargot and Mushroom Fricassée
エスカルゴとキノコのフリカッセ
1,380(税込1,518)



Ajillo of the Day
本日のアヒージョ 880
(税込968)



アヒージョやビーフシチューと
ぜひ一緒に!

Housemade Bread
自家製パン 300
(税込330)



Foie Gras Gratin
フォアグラのグラタン 1,780
(税込1,958)



French Onion Soup
オニオングラタンスープ 580
(税込638)



… お一人ひとつのご注文がおすすめです!
One order per person is recommended.



… おすすめ料理です!
Highly Recommended Dishes!



Beef Fillet Rossini with Foie Gras
牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ
〜黒トリュフソース〜

《通常サイズ》
牛フィレ150g & フォアグラ50g 3,480
Fillet 150g + Foie Gras 50g (税込3,828)

《ビッグサイズ》
牛フィレ250g & フォアグラ80g 4,980
Fillet 250g + Foie Gras 80g (税込5,478)

Roasted Magret Duck Breast
with Fig & Red Wine Sauce

マグレ鴨胸肉のロースト
〜いちじくと赤ワインソース〜 (200g)
2,480(税込2,728)

Main Dishes | メイン



Hunter's-Style Chicken Thigh with Seasonal Vegetables
鶏もも肉と季節野菜の狹師風 1,480
(税込1,628)



Oreno Hamburg Steak with Red Wine Sauce (300g)
俺のハンバーグステーキ 1,680
〜赤ワインソース〜 (300g) (税込1,848)



Red Wine-Braised Beef Cheek
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
2,480(税込2,728)



Straw-Grilled
IWACHU Pork Shoulder Loin (400g)
岩中豚肩ロースの薫焼き (400g)
3,480(税込3,828)



Beef Fillet Poêlé with Truffle Sauce (150g)
牛フィレ肉のポアレ
〜トリュフソース〜 (150g)
1,980(税込2,178)



A4 Wagyu Loin Steak
A4和牛ロースのステーキ 4,980
(税込5,478)



Beef Skirt Steak Frites (250g)
牛ハラミ肉のステーキフリット 2,480
～赤ワインソース～ (250g) (税込2,728)



Roasted Lamb Chop (1 piece) & Braised Lamb
仔羊のロースト (1本) 2,480
& 仔羊の煮込み (税込2,728)

《仔羊のロースト 1本追加》 1,280
Extra Roasted Lamb Chop (1 piece) (税込1,408)

Main Dishes | メイン



Seafood Phyllo Pastry
魚介たっぷり
パートフィロ包み
1,980(税込2,178)



Fish Dish of the Day
本日のお魚料理 1,680(税込1,848)

※写真はイメージです。内容はスタッフまでお尋ねください。
Image for illustrative purposes only.
Please ask the staff about the Dish.



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

《オマール海老 半身追加》 2,280
Extra Half Lobster (税込2,508)



… おすすめ料理です!
Highly Recommended Dishes!



Pasta & Risotto | パスタ・リゾット



Foie Gras and Truffle Risotto
フォアグラと黒トリュフのリゾット
1,580(税込1,738)



Black Truffle Risotto with Raspadura Cheese
黒トリュフとラスパデウーラのリゾット
980(税込1,078)

Pasta of the Day
本日のパスタ 1,280(税込1,408)
※内容はスタッフまでお尋ねください
Please ask the staff about the Dish.

Desserts | 甘味



Chocolate Gâteau au Chocolat
with Cotton Candy Dome
濃厚ガトーショコラ 980
綿あめのドーム (税込1,078)



Crème Brûlée with Ice Cream
クレームブリュレ
アイス添え 680
(税込748)



Chestnut Mont Blanc (Finished Tableside)
俺の名物! 生搾りモンブラン
1,280(税込1,408)

Assortment of Seasonal Ice Cream & Sorbet
季節のアイスとシャーベット
盛り合わせ 580
(税込638)

Rich Pudding with a Hint of Rum
ラム酒香る
大人の濃厚プリン 580
(税込638)

Après Manger | 食後のお飲み物

Coffee (Iced or Hot)
コーヒー (Ice or Hot) 480(税込528)
Decaffeinated Coffee
カフェインレスコーヒー 480(税込528)
Espresso
エスプレッソ 480(税込528)
English Tea (Iced or Hot)
紅茶 (Ice or Hot) 480(税込528)
Herb Tea
ハーブティー 480(税込528)

Dessert Wine
デザートワイン 680(税込748)
Port Wine
ポートワイン 680(税込748)
Cognac
コニャック 680(税込748)
Calvados
カルヴァドス 680(税込748)
Mar de Bourgogne
マール・ド・ブルゴーニュ 780(税込858)