

Cold Appetizer 冷前菜



Today's Fresh Fish Carpaccio

本日の鮮魚のカルパッチョ

1,380(税込1,518)

SP Carpaccio

SPカルパッチョ

(本日の鮮魚・ウニ・イクラ・カラスミ)

2,180

(税込2,398)

Green Salad with Onion Dressing

グリーンサラダ

～オニオンドレッシング～

780

(税込858)

Pickled Vegetables

ピクルス

600

(税込660)



Fresh from Naples! Buffalo Mozzarella & Prosciutto Platter

ナポリ直送!

水牛モッツアレラと

生ハム盛り合わせ

Single

1,180(税込1,298)

Double

2,180(税込2,398)

Slice Prosciutto

すりたて生ハム

980

(税込1,078)

Organic Italian Green Olives

イタリア産

大粒オーガニック グリーンオリーブ

700

(税込770)



Roasted Wagyu Beef with Grated Wasabi Sauce

黒毛和牛のローストビーフ

～山わさびソース～

2,480

(税込2,728)



ORENO Caesar Salad

俺のシーザーサラダ

Single (1～2人前) Serves 1-2

880(税込968)

Double (3～4人前) Serves 3-4

1,480(税込1,628)

写真はイメージです。仕立てやお皿等がかわることがございます。

Photos are for illustrative purposes only. Presentation and tableware may vary.

Hot Appetizer 温前菜



Shrimp & Chorizo Ajillo
(Garlic Oil Sauté)

たっぷり海老と
チョリソーのアヒージョ



880(税込968)



アヒージョとぜひ一緒に!

ORENO Bakery's Bread

俺のBakeryのパン盛り合わせ

350
(税込385)



Fluffy Italian Baked Omelette

ふっくらイタリアンオムレツの
オーブン焼き

780
(税込858)



Steamed Mussels with White Wine

ムール貝の白ワイン蒸し

680
(税込748)



French Fries with Truffle Mayo

俺盛り! ポテトフライ
〜トリュフマヨネーズ添え〜

780(税込858)

写真はイメージです。仕立てやお皿等がかわることがございます。
Photos are for illustrative purposes only. Presentation and tableware may vary.

Pasta & Risotto パスタ & リゾット



Full of Crab! Pasta Linguine in Tomato Sauce

蟹たっぷり! トマトソースパスタ

1,580
(税込1,738)

Sea Urchin Tomato Cream Pasta

UNI・ウニ・うにのトマトクリーム

2,180
(税込2,398)

Squid Ink Spaghetti

イカスミのスパゲッティ

1,380
(税込1,518)

Bongolebianco with Plenty of Clams

アサリたっぷり ボンゴレビアンコ

1,780
(税込1,958)

Hearty Bolognese with Loads of Cheese

山盛り!! チーズのボロネーゼ

1,880
(税込2,068)

Red Prawn & Porcini Mushroom Risotto

赤海老とポルチーニ茸のリゾット

1,980
(税込2,178)



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)

Pizza ピッツァ



Marinara

マリナーラ 🍅

(にんにく・アンチョビ・オレガノ・バジル)

980
(税込1,078)

Margherita

マルゲリータ 🍅

(バジル・モッツァレラ・パルミジャーノ)

1,080
(税込1,188)

Spicy Salami, Eggplant & 'Nduja Diavola

辛口サラミと茄子、ンドゥイアのディアボラ 🍅

(バジル・モッツァレラ・パルミジャーノ・サラミビカンテ) (税込1,628)



Bismarck with Half-Boiled Egg and Truffle

半熟卵とトリュフのビスマルク 🍳

(卵・ポルチーニ・トリュフ)

1,580
(税込1,738)

Quattro Formaggi (Four Cheeses Pizza)

4種のチーズ 〜クワトロフォルマッジ〜 🍳

(モッツァレラ・チェダー・パルミジャーノ・ゴルゴンゾーラ) (税込1,628)

1,480

Mortadella & Spinach "Popeye Style" Pizza

モルタデッラハムとほうれん草のポパイ風 🍳

(モルタデッラ・ほうれん草ソース・モッツァレラ
パルミジャーノ・ゴルゴンゾーラ) (税込1,518)

1,380



Pizza Half & Half (Choose any two of our pizza)

選べる! ハーフ&ハーフ

お好きなピッツァを2つお選びください

1,780
(税込1,958)

写真はイメージです。仕立てやお皿等がかわることがございます。

Photos are for illustrative purposes only. Presentation and tableware may vary.

Main Dish

メイン料理



Beef Tenderloin Rossini Style
- Sauteed Foie Gras with Truffle Sauce



**定番! 牛フィレ肉とフォアグラの
ロッシーニ風**

迷ったらこれ!! 創業当初からの看板メニュー

Regular size **3,980**(税込4,378)

Half size **1,990**(税込2,189)



Tagliata of Wakahime Beef Sirloin

**若姫牛サーロインの
タリアータ**

2,580
(税込2,838)



Roasted Bone-in Chicken Thigh

骨付き鶏もも肉のロースト

1,680
(税込1,848)



Breaded Swordfish Cutlet

メカジキのカツレツ

1,980
(税込2,178)



Porchetta of Iberico Pork

イベリコ豚のポルケッタ

2,280
(税込2,508)

写真はイメージです。仕立てやお皿等がかわることがございます。
Photos are for illustrative purposes only. Presentation and tableware may vary.

Dessert デザート

このマークのお料理は調理工程で
アルコールを使用しています。



Tiramisu

大人のティラミス
780(税込858)



Creamy Basque Cheesecake

とろ生
バスクチーズケーキ (税込858) 780



Bonet: Chocolate Custard from Piedmont

ピエモンテ生まれの
チョコプリン「ボネ」 (税込858) 780



2 kinds of Gelato of the Day

本日のジェラート2種
(税込748) 680

After Drinks 食後のお飲み物

このマークのドリンクはお酒です。

Coffee (Hot or Iced)

コーヒー (ホット or アイス) 580
(税込638)

Tea (Hot or Iced)

紅茶 (ホット or アイス) 580
(税込638)

Espresso

エスプレッソ Single 480(税込528)
Double 580(税込638)

Café latte (Hot or Iced)

カフェラテ (ホット or アイス) 780
(税込858)

Café au lait (Hot or Iced)

カフェオレ (ホット or アイス) 700
(税込770)

Chamomile Tea

カモミールティー 580
(税込638)

Organic Green Tea

有機宇治煎茶 580
(税込638)

Cacao & Orange Flavor Tea

ショコラ・オレンジティー 680
(税込748)

Noble Rot Wine (Sauternes) / Delor

貴腐ワイン 800
ソーテルヌ／デロー (税込880)

Grappa Riserva / Poli

グラッパ 800
グラッパ リゼルヴァ／ポリ (税込880)

Limoncello (Straight / On the Rocks)

リモンチェッロ 800
(ストレート or ロック) (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¥350を頂戴しております。
A cover charge of ¥350 per person will be added for the amuse-bouche.
- ◆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.
- ◆お席は2時間制です。お待ちのお客様の為に協力お願いいたします。
Seats are available for 2 hours.
Please cooperate for the sake of waiting customers.

写真はイメージです。仕立てやお皿等がかわることがございます。

Photos are for illustrative purposes only. Presentation and tableware may vary.