

Cold Appetizer



Sea urchin Mousse topped with
Consomme Jelly

前菜人気No.1

般付きウニのコンソメジュレ添え

3個 3 pieces **1,180(税込1,298)**

追加1個 1 pieces **394(税込433)**



Lightly Seared Wagyu Beef Carpaccio

贅沢!黒毛和牛の

炙りカルパッチョ

1,980
(税込2,178)



12 kinds of Seasonal fresh Vegetables
"Bagna cauda"

豪華!旬の野菜たっぷり12種!

バーニャカウダ

1,180
(税込1,298)

Carpaccio of Seabream and Scallops -Mandarin Orange sauce-

真鯛と平貝のカルパッチョ

～マンダリンオレンジソース～

880

(税込968)

Marinsted Sicilian olives

3種のオリーブとセミドライトマトのマリネ

480

(税込528)

Freshly Sliced Prosciutto

切りたて生ハム

780

(税込858)

生ハムとの相性ばつぐん!

トルタフリッター(パルマ風揚げパン) Torta Fritta

+150

(税込165)

Chef's select ! Assorted 6 kinds of Italian Cheese

こだわりのイタリアンチーズ

6種盛り合わせ(希少プッラータ入り)

1,680

(税込1,848)

Homemade Fickles

自家製 旬野菜ピクルス(塩麴使用)

480

(税込528)

Assorted Italian Cured Meats

イタリア産ハム盛り合わせ

999

(税込1,099)

Tuscan Crostini

クロスティートスカーナ

(鶏レバーパテ×香ばしいバケット)

380

(税込418)

Caesar salad "ORENO" Styles

(Bacon,Soft-boiled egg,Parmesan cheese)

俺んちのサラダ

アンチョビ風味のシーザーサラダ。
ボリュームな2～3名様向けのサイズです。

2～3名様

for 2-3people

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.

Hot Appetizer

温前菜



Spanish style Garlic Shrimp & Mushroom
2種の海老とマッシュルーム 780
のアヒージョ (税込858)

アヒージョとの相性ばつぐん! +300
バケット 4cut Baguette (税込330)



Mussels braised in cream wine(500g)
山盛りムール貝の
クリームワイン煮(500g) 990
(税込1,089)



Gratin of "Awaj" onion, Iberian bacon and 4 cheese
淡路玉葱とイベリコベーコン
マッシュルームの 780
あつあつグラタン (税込858)

おすすめ



Fried eggplant, anchovies and mozzarella cheese
茄子・アンチョビモッツアレラチーズの挟み揚げ
680(税込748)

French fries -2 kinds of special sauce-

揚げたて!ベルギー産ポテトフライ盛り合わせ 580
~2種のこだわりソース~ (税込638)

Gorgonzola cream sauce Gnocchi

お酒との相性抜群!
ゴルゴンゾーラクリームのニョッキ 990
(税込1,089)

Homemade Focaccia (1 piece)

自家製フォカッチャ(1個) 50
(税込55)

Pizza ピッツァ

Margherita (Tomato, Basil, Mozzarella)

マルゲリータ(トマト・モッツアレラバジル) 880
(税込968)

Half&half [4 Cheese & Margherita]

ハーフ&ハーフ(4種チーズ&マルゲリータ) 1,180
(税込1,298)

4 Cheese Pizza

クワトロフォルマッジ 990
(税込1,089)

Spicy Jalapeno & Minced ham Pizza

ハラペーニョと生ハムミンチの辛いピッツァ 990
(税込1,089)

Mushroom and Smoked Mozzarella Cheese Pizza

キノコと燻製モッツアレラのチーズピッツァ 1,180
(税込1,298)

Marinara (Tomato, "Shirasu" Oregano, Garlic AOMORI)

釜揚げシラスと青森産ニンニクのマリナーラ 880
(トマトソース・シラス・ニンニク・オレガノ) (税込968)

Special Bismarck
(Truffle, Porcini, Eggs, Cheese)

創業以来のベストセラー!
トリュフとポルチーニ茸の
ビスマルク風
1,280(税込1,408)



Specially made 4 kinds Pizzas
Special Bismarck & Margherita & 4 Cheese & Jalapeno & Minced ham.

よくばりな凄いヤツ!人気の4種を1枚に!
俺の4種のピッツァ 1,580
(ビスマルク・マルゲリータ4種チーズ・ハラペーニョ) (税込1,738)

おすすめ

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



Tomato Cream Spaghetti with Gazami Crab
ワタリガニのトマトクリームソース(スパゲティ) 990
(税込1,089)



Genovese with Shrimp and New Potatoes
海老と新ジャガのジェノベーゼソース
オレキエッテ(ショートパスタ) 1,180
(税込1,298)

Vongole Bianco with clams and zucchini

ボンゴレビアンコ(スパゲティ) 990
(税込1,089)

Thick pasta "pici" with Eggplant and Garlic Tomato sauce
Limited quantities available.

茄子とガーリックトマトソース
自家製極太手打ちパスタpici(ピーチ) 880
(税込968)



Bolognese with Matsusaka Beef
松坂牛のボロネーゼ(パッパルデッレ) 1,980
(税込2,178)



Carbonara with Truffle

トリュフ香る
カルボナーラ半熟卵添え 1,280
(リングイネ) (税込1,408)



Risotto of Matsusaka Beef & Porcini
ポルチーニ茸と松坂牛のリゾット 1,380
(税込1,518)



Truffle & Foie gras Risotto
トリュフとフォアグラのリゾット 1,980
(税込2,178)

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



Classic Beef Filet and Foie Gras Rossini Style
牛フィレ肉とフォアグラの王道ロッシーニ
3,980
(税込4,378)

Matsusaka pork spareribs

やみつき!
松阪ポークのスペアリブ 彩野菜添え 1,480
(税込1,628)

Grilled Giant Prawns à la Plancha with Mixed Spice Salsa Verde

大海老のプランチャー焼き
～ミックススパイス風味サルサヴェルデのソース～
3尾 3 pieces 1,480
(税込1,628)

Marengo style of Omar shrimp and chicken

大海老と若鶏のマレンゴ風 1,980
(税込2,178)

Peposo (Tuscan-style Braised Beef in Red Wine and Black Pepper)

ペポーゾ 1,980
(税込2,178)
黒コショウが効いた牛ホホ肉の赤ワイン煮込み



Beef fin & tomato & eggplant &
Raspadura cheese
Italian color truffle sauce

迷ったらコレ!!

新名物! 牛フィレ肉のトリコロレ
2,780
(税込3,058)



Assorted grelled beef, Iberian Pork, duck, chicken
俺のB・B・Q (500g)

～アンガス牛・豚・鴨・鶏 グリル盛り合わせ～
2,780(税込3,058)

Grilled Iberian Pork à la Plancha with Balsamic Flavor

イベリコ豚のプランチャー焼き 1,480
(税込1,628)
バルサミコ風味



大海老の
プランチャー焼き



大海老と若鶏のマレンゴ風



やみつき!松阪ポークのスペアリブ 彩野菜添え

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

北海道マスカルポーネの
ティラミス

Tiramisu with Hokkaido Mascarpone
北海道マスカルポーネのティラミス

680
(税込748)

Fondant au Chocolat
フォンダンショコラ

680
(税込748)

Strawberry Panna Cotta
イチゴのパナナコッタ

680
(税込748)

Cassata Siciliana - A Chilled Sicilian Dessert with Rare Cheesecake
カッサータ シチリアーナ
～レアチーズを使ったシチリア島の冷たいデザート～

680
(税込748)



カッサータ シチリアーナ



Mont Blanc with Matcha Gelato Filling
モンブラン～抹茶ジェラート入り～

680
(税込748)

Crème Brûlée "ORENO" Styles
俺のクレームブリュレ

580
(税込638)

Setouchi Lemon Sorbet with Salted Lemon
瀬戸内レモンシャーベット塩レモン添え

400
(税込440)



モンブラン～抹茶ジェラート入り～

Soft Serve in a Wine Glass - Chocolate / Hokkaido Milk / Mix
ワイングラスでソフトクリーム
(チョコレート・北海道ミルク・ミックス)

400
(税込440)

After Drinks

食後のお飲み物

Coffee & Tea コーヒー&紅茶

Coffee (Hot or Iced)

コーヒー(ホット or アイス)

Chamomile

カモミール

Black Tea (Hot or Iced)

紅茶(ホット or アイス)

Lemonglass

レモングラス

Espresso

エスプレッソ

各 440

(税込484)

Dessert Wine

食後酒

Grappa

グラッパ

680
(税込748)

Grappa Acquavite Riserva

グラッパ アクアヴィーテ リゼルバ

880
(税込968)

Limoncello

リモンチェッロ (シチリア産レモンリキュール)

680
(税込748)

Amaro

アマーロ (多くの香草使った甘苦いリキュール)

680
(税込748)

Noble wine

貴腐ワイン (ソーテルヌの甘口白ワイン)

780
(税込858)

Marsala wine

マルサラワイン (シチリアの甘口赤ワイン)

680
(税込748)

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。
- ◆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。
- ◆お席での『テーブル会計』にご協力くださいませ。

- ◆A cover charge of ¥660 per person will be added for the amuse-bouche.
- ◆Please feel free to ask our staff if you have any allergies.
- ◆Please cooperate with 'table accounting' at your table.

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.