

Food Menu



俺のイタリアン
ORENO ITALIAN

ご注文はスマホから
モバイルオーダーで承ります
Please scan the QR code and order from your phone.

※お料理・お飲み物は、すべて税込表記です。
※お一人様1ドリンク以上のご注文をお願いします。
※当店ではお一人様につき、「アミューズ代550円」を別途頂戴しております。
※アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し付けください。

All prices include tax. / We kindly ask each guest to order at least one drink.
A separate amuse charge of ¥550 per person will be added to your bill.
If you have any food allergies, please inform our staff.

ご注文はこちらから

Cold Appetizer 冷前菜



Crab Tartare Mousse & Lobster Consommé Jelly
with Sea Urchin and Salmon Roe

蟹のタルタルムースとオマール海老の
コンソメジュレ ～雲丹とイクラをのせて～ (税込858) **780**

Homemade Pickles

自家製ピクルス

480
(税込528)

Truffle Flavored Mixed Nuts

トリュフ風味のミックスナッツ

480
(税込528)

Marinated Olives

オリーブマリネ

480
(税込528)

Chicken Liver Mousse with Melba Toast

白レバームースとメルバトースト

580
(税込638)



ORENO Caesar Salad

俺んちのサラダ

2～3人前 Serves 2-3 **880**(税込968)

3～4人前 Serves 3-4 **1,080**(税込1,188)



Seared Wagyu Beef Carpaccio

和牛の炙りカルパッチョ

1,380
(税込1,518)

Assorted Cured Ham

ハムの盛り合わせ

980
(税込1,078)

Cheese Platter (Gorgonzola, Emmental,

Parmigiano, Taleggio, Camembert, Burrata)

6種のチーズ盛り合わせ

(ゴルゴンゾーラ、エメンタール、パルミジャーノ、
タレージョ、カマンベール、ブッラータ)

1,380
(税込1,518)



Today's Fish Carpaccio
with Bottarga & Flying Fish Roe

本日鮮魚のカルパッチョ
～カラスミとトビッコのせ～

980(税込1,078)

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



Ajillo of Shrimp, Chicken & Whitebait

エビと鶏と
シラスのアヒージョ 780
(税込858)



Italian Omelette (Frittata)

ふわふわイタリアンオムレツ 780
フリッタータ (税込858)



Steamed Mussels in White Wine

ムール貝の白ワイン蒸し 1,080
(税込1,188)

French Fries

ポテトフライ 〜えらべるフレーバー〜

580

(税込638)

フレーバーをお選びください Choose your flavor

塩 / ホップソルト / コンソメ / ケイジャン
Salt Hop Salt Consommé Cajun

Truffle Mashed Potatoes

トリュフ香るマッシュポテト

680

(税込748)

Rich Cheese Mashed Potatoes

濃厚! チーズマッシュポテト

580

(税込638)

Squid Ink Rice Croquettes (5 pieces)

イカスミのライスコロッケ (5個)

780

(税込858)

Fried Zucchini Flowers with Bravas Sauce

花ズッキーニのフリット 〜ブラバスソース〜

780

(税込858)



Bismarck-Style French Fries

ビスマルク風フライドポテト

780

(税込858)



Assorted 3 Kinds of Fritto (Italian-style Fried Snacks)

3種のフリット盛り合わせ

980

(税込1,078)



温前菜とぜひ一緒に!

ORENO Bakery's Baguette (1 slice)

俺のBakeryのバゲット (1カット)

100 (税込110)

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 Pasta with Blue Crab
渡り蟹のトマトクリームパスタ 1,280(税込1,408)

Bolognese Gratin-Style
グラタン仕立てのボロネーゼ 1,480(税込1,628)

Lasagna
ラザニア 980(税込1,078)

Penne Quattro Formaggi (Four Cheese Sauce)
ペンネ クワトロフォルマッジ 980(税込1,078)

Peperoncino with
Kujo Scallions & Bottarga

九条ネギとカラスミの
ペペロンチーノ

1,380(税込1,518)



Tomato Cream Pasta with Sea Urchin & Salmon Roe

雲丹とイクラのトマトクリーム 1,980(税込2,178)

Parmigiano Cheese Risotto

パルミジャーノリゾット 1,180(税込1,298)



Truffle and Foie Gras Risotto

トリュフとフォアグラの
リゾット

2,000
(税込2,200)

Pizza

ピッツァ



Margherita

マルゲリータ (23cm) 🍅
モッツアレラ、バジル

980
(税込1,078)

Marinara

マリナーラ (23cm) 🍅
チーズなし

880
(税込968)

Prosciutto & Arugula

生ハムルッコラ (23cm) 🍅

1,180
(税込1,298)



Truffles and Porcini Bismarck

トリュフとポルチーニのビスマルク (23cm) 🧀

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!やみつき間違いなし!

1,180(税込1,298)

Quattro Formaggi (Four Cheeses Pizza)

クワトロフォルマッジ (23cm) 🧀
4種のチーズピッツァ

1,080
(税込1,188)

Iberian Pork Sausage & Jalapeño

イベリコ豚のサルシッチャと 🧀🌶️
ハラペーニョ (23cm)

1,080
(税込1,188)



Choice Half & Half

選べるハーフ&ハーフ (30cm)
好きなピッツァを2つお選びください

1,880
(税込2,068)

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
ロシーニ風

迷ったらこれ!!創業当初からの看板メニュー

3,500(税込3,850)



Roasted Wagyu Beef

黒毛和牛のローストビーフ

《150g》 2,480(税込2,728)

《200g》 2,980(税込3,278)

《250g》 3,480(税込3,828)



Grilled Bone-in Iwachu Pork Loin



岩中豚の骨付きロースのグリル 2,180
(税込2,398)



Whole Lobster Gratin

オマール海老丸ごと1尾のグラタン仕立て 3,580

オマール海老を丸ごと1尾にホワイトソースと
チーズをふって焼き上げグラタン仕立てに!

(税込3,938)

Spice-Roasted Half Chicken - Diavola Style

若鶏の半身 1,580
スパイスロースト (税込1,738)
～ディアボラ風～

Roasted Magret Duck

マグレ鴨のロースト 1,980
(税込2,178)

Oven-Roasted Tuna Collar

マグロカマの 1,580
オープン焼き (税込1,738)

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。



Cassata & Florentine Biscuit

カッサータとフロランタン 680
(税込748)

Terrine of Ganache & Walnuts

生チョコと胡桃のテリーヌ

580(税込638)



Homemade Tiramisu

自家製ティラミス

680
(税込748)



Catalana (Spanish-style Crème Brûlée)

なめらかカタラーナ

580
(税込638)



Today's Gelato (2 Flavors Assorted)

本日のジェラート2種

480
(税込528)

After Drinks 食後のお飲み物

このマークのドリンクはお酒です。

Grappa di Pinot Nero



グラッパ ディ ピノネロ

700
(税込770)

Limoncello



リモンチェッロ

700
(税込770)

Coffee (Hot or Iced)

コーヒー (ホット or アイス)

480
(税込528)

Black Tea (Hot or Iced)

紅茶 (ホット or アイス)

480
(税込528)

Espresso

エスプレッソ Single 480 Double 680
(税込528) (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¥550を頂戴しております。
A cover charge of ¥550 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.
- ◆22時以降のご注文はサービス料10%を頂戴しております。
Orders placed after 22:00 will be subject to a 10% service charge.

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.