

Cold Appetizer 冷前菜



Roasted Carpaccio of Black Wagyu Beef

黒毛和牛の炙りカルパッチョ

1,280(税込1,408)



Marinated Seafood
with Seaweed-Flavoured Potato Salad

海の幸のマリネ

～青のり風味のポテサラ添え～

980(税込1,078)



Foie Gras Flan with Truffle Brioche

フォアグラのフランとトリュフの
ブリオッシュ 780(税込858)



Carpaccio of Today's Fresh Fish

本日鮮魚のカルパッチョ 980(税込1,078)



ウニ、ズワイガニ、季節のムースとコンソメジュレ

Homemade Pickles

自家製ピクルス



俺んちのサラダ

Caesar Salad ORENO style

俺んちのサラダ



生ハムの盛り合わせ

Assorted of Prosciutto

生ハムの盛り合わせ

for 2-3 persons

2~3人前 980
(税込1,078)

for 4-5 persons

4~5人前 1,280
(税込1,408)

980
(税込1,078)



Seasonal Mousse

with Sea Urchin, Snow Crab and Julee of Consommé

ウニ、ズワイガニ、季節のムースと
コンソメジュレ

580
(税込638)

680
(税込748)

お好みで一緒にいかがですか？

Bucket

俺のbakeryのバケット(2カット)

Parmesan cheese

パルメザンチーズ(粉チーズ)

Olive oil

オリーブオイル

+各200
(税込220)

Hot Appetizer 温前菜



エスカルゴとじゃがいものオープン焼き ブルゴーニュ風



野菜たっぷり!
イタリアン
チーズオムレツ



ぷりぷり海老とキノコのアヒージョ



フライドポテト
〜トリュフマヨソース〜

French Fries with Truffle Mayonnaise Sauce
フライドポテト〜トリュフマヨソース〜

680
(税込748)

Italian Cheese Omelette

野菜たっぷり! イタリアンチーズオムレツ

780
(税込858)

Baked Escargots and Potatoes Burgundy-Style
エスカルゴとじゃがいものオープン焼き
ブルゴーニュ風

880
(税込968)



仔羊のアロスティチーニ



Shrimp and mushroom Ajillo

ぷりぷり海老とキノコのアヒージョ

880
(税込968)

Lamb Arrosticini (Skewers) (2Pieces)
仔羊のアロスティチーニ (2本)

980
(税込1,078)

追加1本 480

Additional Order: 1 Piece (税込528)

お好みで一緒にいかがですか?

Baguette

俺のbakeryのバゲット(2カット)

Parmesan Cheese

パルメザンチーズ(粉チーズ)

Olive Oil

オリーブオイル

+各200
(税込220)

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。

Pasta & Risotto パスタ & リゾット



Tomato Sauce Spaghetti with Burrata Cheese

ブッラータチーズをのせた
トマトソースパスタ (税込1,518) 1,380



おすすめ Crab Miso Risotto with Eed Shrimp and Snow Crab
赤海老とズワイガニの
濃厚カニ味噌リゾット (税込1,958) 1,780



Blue crab Tomato Cream Sauce Spaghetti

渡り蟹のトマトクリームパスタ

980
(税込1,078)

Neapolitan

俺のナポリタン

1,280
(税込1,408)

Bolognese

トリュフ香る!俺のボロネーゼ

1,580
(税込1,738)

Foie gras and Truffle Cheese Risotto

フォアグラとトリュフのチーズリゾット

1,880
(税込2,068)

Cream Pasta with
Oysters and
Kujo Green Onions

牡蠣と九条葱の
クリームパスタ

1,780
(税込1,958)



Peperoncino with Daisen
chicken, Mushrooms,
and Green Chili Peppers

大山鶏ときのこ、
青唐辛子の
ペペロンチーノ

1,280
(税込1,408)

Pizza ピッツァ



トリュフとキノコソース、半熟卵のビスマルク

Salmon and
Smoked Cheese

サーモンと
燻製チーズ
のピッツァ

1,480
(税込1,628)



Bismarck (Truffle and Porcini sauce)

トリュフとキノコソース、半熟卵のビスマルク

1,380
(税込1,518)

Prosciutto and Rocket

生ハムとルッコラのピッツァ

1,380
(税込1,518)

Bismarck & Prosciutto

SPECIALビスマルク

(ビスマルク&生ハムピッツァ)

1,480
(税込1,628)

Main Dish

メイン料理



牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ



国産黒毛和牛のローストビーフ



Beef Tenderloin ROSSINI style Sautéed Foie Gras

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ

3,480

(税込3,828)

Sautéed Daisen Chicken with Pepper Cream Sauce

大山鶏もも肉のグリル

ペッパークリームソース

1,780

(税込1,958)

Grilled Iberian Pork with Checca Sauce

イベリコ豚のグリル ケッカソース

1,880

(税込2,068)



Roasted Magret Duck Breast with Burdock Puree

マグレ鴨胸肉のロースト

ゴボウのピューレ

1,980

(税込2,178)

Roast Beef of Black Wagyu Beef

国産黒毛和牛のローストビーフ

2,680

(税込2,948)

Sautéed beef Tenderloin with Truffle Sauce

牛フィレ肉のソテー ペリグーソース

2,780

(税込3,058)

マグレ鴨胸肉のロースト
ゴボウのピューレ

お好みで一緒にいかがですか？

Baguette

俺のbakeryのバゲット(2カット)

Parmesan Cheese

パルメザンチーズ(粉チーズ)

Olive Oil

オリーブオイル

+各200

(税込220)

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。

Dessert デザート



Gateau chocolate
with vanilla ice cream

ガトーショコラ
バニラアイス添え
680(税込748)



本日のジェラート2種盛り合わせ

Assorted 2 kinds of elato
本日のジェラート2種盛り合わせ 580
(税込638)

Basque Cheese Cake
バスク風チーズケーキ 680
(税込748)

Panna Cotta with Strawberry Espuma
苺のエスプーマのパンナコッタ 680
(税込748)

 Tiramisu Espuma
ティラミスのエスプーマ 680
(税込748)



バスク風チーズケーキ



苺のエスプーマのパンナコッタ



ティラミスのエスプーマ

After Drinks 食後のお飲み物

Coffee (Hot / Ice)
コーヒー (Hot / Ice) 480
(税込528)

Black Tea (Hot / Ice)
紅茶 (Hot / Ice) 480
(税込528)

Espresso
エスプレッソ

Single 480
シングル (税込528)

Double 680
ダブル (税込748)

Dessert Wine
デザートワイン 500
(税込550)

Grappa
グラッパ 500
(税込550)

当店からのご案内 Information

◆お会計はレジにて承ります。伝票をご用意しますのでお声がけください。
Please bring your check to the cashier when you are ready to pay.

◆お席は2時間制です。お待ちのお客様のためにもご協力をお願いします。
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.