



黒毛和牛ステーキコース

Wagyu Steak Course

黒毛和牛牛排套餐

お1人様 per person / 每人

9,000 (税込)

松阪牛ステーキコース

Matsusaka Beef Steak Course

松阪牛牛排套餐

お1人様 per person / 每人

12,000 (税込)

“俺のBakery” パン2種食べ放題

Rustic & Focaccia Bread (Free Refill) / 两种面包无限续添

オリーブオイル追加 +110円(税込)

Add Olive Oil / 加橄榄油

バター追加 +330円(税込)

Add Butter / 加黄油

“俺のBakery” パン2種食べ放題

Rustic & Focaccia Bread (Free Refill) / 两种面包无限续添

オリーブオイル追加 +110円(税込)

Add Olive Oil / 加橄榄油

バター追加 +330円(税込)

Add Butter / 加黄油

前菜3種盛り合わせ

～ウニ・真鯛カルパッチョ・肉寿司～

Assorted 3 Appetizers

(Beef with Sea Urchin, Red Sea Bream Carpaccio, Beef Sushi)

三款前菜拼盘(海胆牛肉, 真鲷鱼生片, 寿司牛肉)

前菜3種盛り合わせ

～ウニ・真鯛カルパッチョ・肉寿司～

Assorted 3 Appetizers

(Beef with Sea Urchin, Red Sea Bream Carpaccio, Beef Sushi)

三款前菜拼盘(海胆牛肉, 真鲷鱼生片, 寿司牛肉)

サラダ

～バーニャカウダ・バジルみそソース～

Salad (Bagna Cauda with Basil Miso Sauce)

沙拉(巴尼酱, 罗勒味噌酱)

サラダ

～バーニャカウダ・バジルみそソース～

Salad (Bagna Cauda with Basil Miso Sauce)

沙拉(巴尼酱, 罗勒味噌酱)

オニオングラタンスープ

Onion Soup Gratinée / 法式洋葱汤

オニオングラタンスープ

Onion Soup Gratinée / 法式洋葱汤

牛すじ塩煮込み

Salt-Braised Beef Tendon / 盐炖牛筋

牛すじ塩煮込み

Salt-Braised Beef Tendon / 盐炖牛筋

黒毛和牛ステーキ(150g)

Wagyu Steak 150g / 黒毛和牛牛排 150g

松阪牛ステーキ(150g)

Matsusaka Beef Steak 150g / 松阪牛牛排 150g

デザート

Dessert / 甜点

デザート

Dessert / 甜点

《コースをご利用の方限定!》

+2,000円(税込) で飲み放題にできます!

All-you-can-drink option available for an additional ¥2,000 (tax included)! / 只需另加2000日元(含税), 即可享受畅饮服务!

+3,000円(税込)

**でスパークリングワインも飲める
飲み放題に変更できます!**

Or upgrade to an all-you-can-drink plan with sparkling wine for just ¥3,000 (tax included)! / 也可选择升级为包含起泡酒的畅饮服务, 仅需3000日元(含税)!



松阪牛入りビーフ100% ハンバーグステーキコース

Hamburg Steak Course
汉堡牛排套餐

お1人様 **4,000** (税込)
per person / 每人

“俺のBakery” パン2種食べ放題

Rustic & Focaccia Bread (Free Refill) / 两种面包无限续添

オリーブオイル追加 **+110円(税込)** : バター追加 **+330円(税込)**
Add Olive Oil / 加橄榄油 : Add Butter / 加黄油

サラダ

～バーニャカウダ・バジルみそソース～
Salad (Bagna Cauda with Basil Miso Sauce)
沙拉 (巴尼酱, 罗勒味噌酱)

オニオングラタンスープ

Onion Soup Gratinée / 法式洋葱汤

フライドポテト

French Fries / 薯条

ハンバーグステーキ (180g)

～特製オニオンソース～
Hamburg Steak 180g with Special Onion Sauce
汉堡牛排 180g ～特制洋葱酱～

デザート

Dessert / 甜点

《コースをご利用の方限定!》

+2,000円(税込) で飲み放題にできます!

All-you-can-drink option available for an additional ¥2,000 (tax included)! / 只需另加2000日元(含税), 即可享受畅饮服务!

+3,000円(税込)

でスパークリングワインも飲める
飲み放題に変更できます!

Or upgrade to an all-you-can-drink plan with sparkling wine for just ¥3,000 (tax included)! / 也可选择升级为包含起泡酒的畅饮服务, 仅需3000日元(含税)!



US産アンガス牛 ハラミステーキコース

American Angus Beef Skirt Steak Course
美国安格斯牛横膈膜牛排套餐

お1人様 **6,000** (税込)
per person / 每人

“俺のBakery” パン2種食べ放題

Rustic & Focaccia Bread (Free Refill) / 两种面包无限续添

オリーブオイル追加 **+110円(税込)** : バター追加 **+330円(税込)**
Add Olive Oil / 加橄榄油 : Add Butter / 加黄油

前菜2種盛り合わせ

～ウニク・真鯛カルパッチョ～

Assorted 2 Appetizers

(Beef with Sea Urchin & Red Sea Bream Carpaccio)

二款前菜拼盘 (海胆牛肉, 真鲷鱼生片)

サラダ

～バーニャカウダ・バジルみそソース～

Salad (Bagna Cauda with Basil Miso Sauce)

沙拉 (巴尼酱, 罗勒味噌酱)

オニオングラタンスープ

Onion Soup Gratinée / 法式洋葱汤

フライドポテト

French Fries / 薯条

US産アンガス牛ハラミステーキ (150g)

American Angus Beef Skirt Steak 150g

美国安格斯牛横膈膜牛排 150g

デザート

Dessert / 甜点

《コースをご利用の方限定!》

+2,000円(税込) で飲み放題にできます!

All-you-can-drink option available for an additional ¥2,000 (tax included)! / 只需另加2000日元(含税), 即可享受畅饮服务!

+3,000円(税込)

でスパークリングワインも飲める
飲み放題に変更できます!

Or upgrade to an all-you-can-drink plan with sparkling wine for just ¥3,000 (tax included)! / 也可选择升级为包含起泡酒的畅饮服务, 仅需3000日元(含税)!



オーストラリア産 サーロインステーキコース

Australian Sirloin Steak Course
澳大利亚西冷牛排套餐

お1人様 **8,000** (税込)
per person / 每人

“俺のBakery” パン2種食べ放題

Rustic & Focaccia Bread (Free Refill) / 两种面包无限续添

オリーブオイル追加 **+110円(税込)** : バター追加 **+330円(税込)**
Add Olive Oil / 加橄榄油 : Add Butter / 加黄油

前菜3種盛り合わせ

～ウニク・真鯛カルパッチョ・肉寿司～

Assorted 3 Appetizers

(Beef with Sea Urchin, Red Sea Bream Carpaccio, Beef Sushi)

三款前菜拼盘 (海胆牛肉, 真鲷鱼生片, 寿司牛肉)

サラダ

～バーニャカウダ・バジルみそソース～

Salad (Bagna Cauda with Basil Miso Sauce) / 沙拉 (巴尼酱, 罗勒味噌酱)

オニオングラタンスープ

Onion Soup Gratinée / 法式洋葱汤

カニクリームクローケ ～トマトソース～

Crab Cream Croquette with Tomato Sauce / 蟹肉奶油可乐饼 ~ 番茄酱 ~

牛すじ塩煮込み

Salt-Braised Beef Tendon / 盐炖牛筋

オーストラリア産サーロインステーキ (150g)

Australian Sirloin Steak 150g / 澳大利亚西冷牛排 150g

デザート

Dessert / 甜点

《コースをご利用の方限定!》

+2,000円(税込) で飲み放題にできます!

All-you-can-drink option available for an additional ¥2,000 (tax included)! / 只需另加2000日元(含税), 即可享受畅饮服务!

+3,000円(税込)

でスパークリングワインも飲める
飲み放題に変更できます!

Or upgrade to an all-you-can-drink plan with sparkling wine for just ¥3,000 (tax included)! / 也可选择升级为包含起泡酒的畅饮服务, 仅需3000日元(含税)!

松阪牛入りビーフ100%
俺のハンバーグステーキ

ORENO Hamburg Steak with Matsusaka Beef
含松阪牛的100%純牛肉汉堡排

180g	1,700 (税込1,870)	250g	2,100 (税込2,310)
360g (180g×2)	2,800 (税込3,080)		

えらべるソース ≫
Please choose a sauce
请选择酱汁

オニオンソース	Onion Sauce / 洋葱酱
デミグラスソース	Demi-Glace Sauce / 红酒牛肉酱
おろしポン酢ソース	Ponzu Sauce with Daikon / 萝卜泥柚子酱油

俺のハンバーグステーキ ロッシーニ

ORENO Rossini Style Hamburg Steak
罗西尼风格汉堡牛排

3,200 (税込3,520)

ハンバーグ (180g) + フォアグラ (50g)
Hamburg Steak / 汉堡排 + Foie Gras / 鹅肝

ペリグーソース Périgueux Sauce / 洋松露酱

“ロッシーニ”とは、牛肉の上に高級食材・フォアグラを重ね、薫り高いトリュフのソース“ペリグーソース”をたっぷりかけた、「俺のフレンチ」を代表する料理です。「俺のステーキ」こだわりのハンバーグステーキでアレンジした、自信を持っておすすめできる逸品です！



ハンバーグステーキ、ステーキは パン食べ放題つき！

All Hamburg steak and steak dishes come with all-you-can-eat bread! / 点汉堡排或牛排套餐，赠送无限量面包！

オリーブオイル追加 100 (税込110)
Add Olive Oil / 加橄榄油

バター追加 300 (税込330)
Add Butter / 加黄油

TOPPING トッピング / 配料 お好みでさらにおいしく！

チェダーチーズ 200 (税込220)
Cheddar Cheese / 切达奶酪

目玉焼き 鳳凰卵 200 (税込220)
Fried Egg / 煎鸡蛋

フォアグラソテー 1,500 (税込1,650)
Sautéed Foie Gras / 香煎鹅肝

ご飯 300 (税込330)
Rice / 米饭

みそ汁 150 (税込165)
Miso Soup / 味噌汤

大盛り 450 (税込495)
Large Serving / 大份

ソース変更・追加できます！

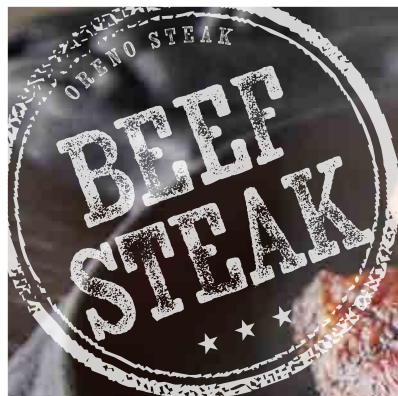
You can change or add sauce.
可更换或添加酱汁。

①変更 Change / 更换 ②追加 Additions / 添加



ディナータイムはテーブルチャージ料として、お一人様あたり¥550 (税込) を頂戴しております。

A cover charge of ¥550 (tax included) per person is applied during dinner hours. / 晚餐时段每位收取550日元(含税)的餐位费。



俺のA5黒毛和牛ステーキ

ORENO A5 Wagyu Steak
A5黒毛和牛牛排

オニオンソース Onion Sauce / 洋葱酱

100g	2,200	(税込2,420)
150g	3,100	(税込3,410)
200g	4,000	(税込4,400)
250g	4,900	(税込5,390)
300g	5,800	(税込6,380)



オニオンソース Onion Sauce / 洋葱酱

US産アンガス牛ハラミステーキ

American Angus Beef Skirt Steak
美国安格斯牛横膈膜牛排

150g	1,700	(税込1,870)	200g	2,100	(税込2,310)
250g	2,500	(税込2,750)	300g	2,900	(税込3,190)



オニオンソース Onion Sauce / 洋葱酱

オーストラリア産サーロインステーキ

Australian Sirloin Steak
澳大利亚西冷牛排

150g	1,800	(税込1,980)	200g	2,300	(税込2,530)
250g	2,800	(税込3,080)	300g	3,300	(税込3,630)



オニオンソース Onion Sauce / 洋葱酱

国産牛赤身(ランプ)ステーキ

Japanese Beef Rump Steak
日本国产瘦牛肉(臀部)牛排

150g	1,900	(税込2,090)	200g	2,400	(税込2,640)
250g	2,900	(税込3,190)	300g	3,400	(税込3,740)



オニオンソース Onion Sauce / 洋葱酱

A5松阪牛ステーキ

A5 Matsusaka Beef Steak
A5松阪牛牛排

100g	3,600	(税込3,960)	200g	6,600	(税込7,260)
150g	5,100	(税込5,610)	250g	8,100	(税込8,910)
300g	9,600	(税込10,560)			



俺のハンバーグステーキコンボ

ORENO Hamburg Steak Combo
汉堡牛排拼盘

ハンバーグもステーキも! 圧倒的満足感!!

A Combo	ハンバーグ (180g) Hamburg Steak / 汉堡排	+	US産アングス牛ハラミステーキ (100g) American Angus Beef Skirt Steak / 美国安格斯牛横膈膜牛排	2,500 (税込2,750)
B Combo	ハンバーグ (180g) Hamburg Steak / 汉堡排	+	オーストラリア産サーロインステーキ (100g) Australian Sirloin Steak / 澳大利亚西冷牛排	2,600 (税込2,860)
C Combo	ハンバーグ (180g) Hamburg Steak / 汉堡排	+	国産牛赤身ステーキ (100g) Japanese Beef Rump Steak / 日本国产瘦牛肉牛排	2,600 (税込2,860)
D Combo	ハンバーグ (180g) Hamburg Steak / 汉堡排	+	A5黒毛和牛ステーキ (100g) A5 Wagyu Steak / A5黒毛和牛牛排	3,500 (税込3,850)
E Combo	ハンバーグ (180g) Hamburg Steak / 汉堡排	+	A5松阪牛ステーキ (100g) A5 Matsusaka Beef Steak / A5松阪牛牛排	4,700 (税込5,170)

えらべるソース >>
Please choose a sauce
请选择酱汁

オニオンソース Onion Sauce / 洋葱酱

デミグラスソース Demi-Glace Sauce / 红酒牛肉酱

おろしポン酢ソース Ponzu Sauce with Daikon / 萝卜泥柚子酱油

ハンバーグステーキ、ステーキは パン食べ放題つき!

All Hamburg steak and steak dishes come with all-you-can-eat bread! / 点汉堡排或牛排套餐, 赠送无限量面包!

オリーブオイル追加 100
Add Olive Oil / 加橄榄油 (税込110)

バター追加 300
Add Butter / 加黄油 (税込330)

TOPPING

トッピング / 配料

お好みでさらにおいしく!

チェダーチーズ 200

Cheddar Cheese / 切达奶酪 (税込220)

目玉焼き 鳳凰卵 200

Fried Egg / 煎鸡蛋 (税込220)

フォアグラソテー 1,500

Sautéed Foie Gras / 香煎鹅肝 (税込1,650)

ご飯 300

Rice / 米饭 (税込330)

みそ汁 150

Miso Soup / 味噌汤 (税込165)

大盛り 450

Large Serving / 大份 (税込495)

ソース変更・追加できます!

You can change or add sauce.
可更换或添加酱汁。

①変更 Change / 更换 ②追加 Additions / 添加



オニオンソース
Onion Sauce
洋葱酱

② +100 (税込110)



デミグラスソース
Demi-Glace Sauce
红酒牛肉酱

① +150 (税込165)
② +200 (税込220)



デミグラス&チーズソース
Demi-Glace & Cheese Sauce
红酒牛肉芝士酱

① +250 (税込275)
② +300 (税込330)



ペリグーソース
Périgueux Sauce
洋松露酱

① +300 (税込330)
② +350 (税込385)



おろしポン酢ソース
Ponzu Sauce with Daikon
萝卜泥柚子酱油

① +100 (税込110)
② +150 (税込165)



わさびバルサミコソース
Wasabi Balsamic Sauce
芥末香醋酱

① +100 (税込110)
② +150 (税込165)

SIDE MENU

一品メニュー

• サラダ Salad / 沙拉 •

バーニャカウダ 〜バジルみそソース〜 **680**
(税込748)
Bagna Cauda Salad with Basil Miso Sauce
巴涅卡乌达沙拉 (罗勒味噌酱)

ミニサラダ **400**
(税込440)
Mini Salad / 小份沙拉

俺んちのサラダ **1,280**
(税込1,408)
〜すりおろし野菜ドレッシング〜
Homemade Salad with Grated Vegetable Dressing
特制沙拉 (蔬菜研磨酱)

• 前菜 Appetizers / 前菜 •

A5黒毛和牛のウニク **880**
(税込968)
A5 Wagyu Beef with Sea Urchin
A5黒毛和牛海胆

A5黒毛和牛肉寿司(2貫) **980**
(税込1,078)
A5 Wagyu Beef Sushi (2 pieces)
A5黒毛和牛寿司(2贯)

真鯛のカルパッチョ **1,680**
(税込1,848)
〜うに・いくら・ズワイガニ添え〜
Red Sea Bream Carpaccio with Sea Urchin,
Salmon Roe and Snow Crab
真鯛鱼生片 配海胆・鲑鱼籽・松叶蟹

ごろごろ野菜のピクルス **580**
(税込638)
Chunky Vegetable Pickles / 什锦大块腌菜

• 温菜 Hot Appetizers / 热菜 •

ズワイガニクリームクローケ **580**
(税込638)
〜トマトソース〜 (1個)
Snow Crab Cream Croquette with Tomato Sauce (1 piece)
雪蟹奶油可乐饼配番茄酱 (1个)

オニオングラタンスープ **600**
(税込660)
Onion Soup Gratinée / 法式洋葱汤

フライドポテト **680**
(税込748)
French Fries / 薯条

ガリバタフライドポテト **780**
(税込858)
Garlic Butter French Fries
蒜香黄油薯条

牛すじ塩煮込み **800**
(税込880)
Salt-Braised Beef Tendon / 盐炖牛筋



A5黒毛和牛のウニク
A5 Wagyu Beef with Sea Urchin
A5黒毛和牛海胆



ズワイガニクリームクローケ
〜トマトソース〜 (1個)
Snow Crab Cream Croquette
with Tomato Sauce (1 piece)
雪蟹奶油可乐饼配番茄酱 (1个)



フライドポテト
French Fries / 薯条



オニオングラタンスープ
Onion Soup Gratinée
法式洋葱汤

DESSERTS

デザート

鳳凰卵プリン **380**
(税込418)
Premium Egg Pudding
凤凰蛋布丁

アイス3種盛り合わせ **680**
(税込748)
Assorted 3 Kinds of Ice Cream
三种冰淇淋拼盘

アイス単品 (究極のバニラ / 沖縄黒糖 / 果肉入りいちご) **各 250**
(税込275)
Single Ice Cream (Ultimate Vanilla / Okinawan Brown Sugar / Strawberry with Fruit Chunks)
单球冰淇淋 (至尊香草 / 冲绳黑糖 / 含果肉草莓)