



※写真はイメージです。

*Orders can be made from one person. *お一人様からご注文可能です

カジュアルコース
(スタンダード飲み放題付き)
4,500円(税込)



Oreno-Style Caesar Salad
俺のシーザーサラダ

French Fries
ポテトフライ

Mussels Steamed in White Wine
ムール貝の白ワイン蒸し

Tomato Cream Penne with Blue Crab
渡り蟹のトマトクリームペンネ

Roast Pork with Mustard Sauce
ローストポーク
マスタードソース

Dessert of the Day
本日のデザート

デラックスコース
(スタンダード飲み放題付き)
7,500円(税込)



Seasonal Vegetable Fondant
季節野菜のフォンダン

Fresh Fish Carpaccio
鮮魚のカルパッチョ

Pâté de Campagne
田舎風パテ

Shrimp and Vegetable Ajillo
エビと野菜のアヒージョ

Housemade Bread
自家製パン

Truffle Risotto
トリュフのリゾット

Beef Fillet Poêlé
牛フィレ肉のポアレ

Dessert of the Day
本日のデザート

プレミアムコース
(スタンダード飲み放題付き)
9,500円(税込)



Seasonal Vegetable Fondant
季節野菜のフォンダン

Fresh Fish Carpaccio
鮮魚のカルパッチョ

Pâté de Campagne
田舎風パテ

Fish Dish of the Day
本日の魚介料理

Truffle Risotto
トリュフのリゾット

Beef Fillet Rossini with Foie Gras
牛フィレ肉とフォワグラの
ロッシーニ

Dessert of the Day
本日のデザート

スタンダード飲み放題

【ご希望の方は 生ビール1杯+500円(税込)でご提供します!】
スパークリングワイン(白)、ワイン(赤・白)、
ハイボール、サングリア、
サワー(レモン、グレープフルーツ、マンゴー、ライチ)
ウーロン茶、ピーチティー、レモネード、レモンスカッシュ、
オレンジ、りんご、グレープフルーツ、炭酸水

贅沢飲み放題

※ご利用人数分
変更となります

スタンダードに+1,000円(税込)で下記ドリンクを追加!

生ビール、スパークリング(ロゼ)、レモンハイボール
ジンジャーハイボール、キティー、キール、オペレーター、
カシスカクテル各種、ピーチカクテル各種、
カンパリカクテル各種、ジンカクテル各種
俺の自家製レモネードorレモンスカッシュ、マンゴー、ネクター、ピーチスカッシュ

Tapas | タパス



Prosciutto (Jamón Serrano)
生ハム ハモンセラーノ
880(税込968)



Oreno Potato Salad
ふわふわ
俺のポテトサラダ
780(税込858)



Ratatouille (150g)
ラタトゥイユ
480(税込528)

French Grated Carrot Salad
キャロットラペ

380
(税込418)

Chicken Liver Pâté
白レバーパテ

480
(税込528)

Marinated Olives
オリーブマリネ

480
(税込528)

Crispy Kataifi Shrimps (2pcs)

海老のカダイフ揚げ (2本) 580
(税込638)

French Fries with (Anchovy Mayonnaise or Ketchup)
フライドポテト
アンチョビマヨネーズ or ケチャップ添え

680
(税込748)



… お一人ひとつのご注文がおすすめです！
One order per person is recommended.



… おすすめ料理です！
Highly Recommended Dishes!

俺のフレンチ神楽坂からのご案内

Oreno French KAGURAZAKA - Important Information

- ◆平日は16時以降、土日祝は終日お通し代としてお一人様につき500円(税込)を頂戴しております。
A cover charge of ¥500 (tax included) per person applies after 4:00 PM on weekdays, and all day on weekends and public holidays.
- ◆平日ディナー・土日祝16時以降はワンドリンク制となります。
お一人様につき、お飲み物一品以上のご注文をお願いいたします。
During weekday dinner hours and after 4:00 PM on weekends and public holidays, a one-drink minimum order per person is required.

- ◆お席は2時間制です。お会計時はお席での「テーブル会計」にご協力くださいませ。
Seating is limited to 2 hours. Please kindly settle your bill at your table.
- ◆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ませ。
If you have any food allergies, please feel free to inform our staff.
- ◆一部のお料理は、写真と若干異なる場合がございます。
The actual dishes may differ slightly from their photos.

Cold Appetizers

冷前菜



Fresh Fish Carpaccio
鮮魚のカルパッチョ
980(税込1,078)



RECOMMEND

Hokkaido Beef Tartare
北海道産牛肉のタルタル
1,280(税込1,408)



冷前菜と相性抜群!
華やかさもマシマシ!!

Caviar Topping (3g)
キャビア トッピング(3g) 480
(税込528)



Pâté de Campagne
田舎風パテ 780
(税込858)



Seasonal Vegetable Fondant with Sea urchin,
Prawn, Scallop and Lobster Consommé Jelly
雲丹、海老、帆立、オマールの
コンソメジュレと
季節野菜のフォンダン 580
(税込638)



Oreno-Style Caesar Salad
俺のシーザーサラダ 980
(税込1,078)
《ハーフサイズ》 Half Size 680
(税込748)



Wagyu Roast Beef Carpaccio
黒毛和牛ローストビーフ
カルパッチョ仕立て 1,780
(税込1,958)



Assortment of 3 Cheeses
チーズ3種盛り合わせ 1,080
(税込1,188)

Grilled Cream Cheese with Saikyo Miso
クリームチーズの西京焼き 680
(税込748)

Foie Gras Confit
フォワグラのコンフィ 1,980
(税込2,178)

A Jar of Caviar Plate
贅沢!!キャビア丸ごと
1瓶プレート 3,980
(税込4,378)

Hot Appetizers

温前菜



Red Shrimp Gratin
赤エビグラタン
1,580(税込1,738)



French Onion Soup
オニオングラタンスープ
480(税込528)



Scallop Mousse
Beignet
ホタテムースの
ベニエ
550(税込605)

アヒージョや
ビーフシチューと
ぜひ一緒に!

Housemade Bread

自家製パン 300(税込330)



Sweet Potato Beignet with Truffle Butter
さつまいもと
トリュフバターのベニエ (税込440) 400

Paris Ham Beignet with Green Mustard
ジャンボンパリと
グリーンマスタードのベニエ (税込572) 520

Mussels Steamed in White Wine
ムール貝の白ワイン蒸し 1,480
(税込1,628)

Chicken Thigh Beignet with Honey Mustard
若鶏モモ肉と
ハニーマスタードのベニエ (税込528) 480

House Special Beef Stew
特製ビーフシチュー 780
(税込858)

Foie Gras Gratin with Black Truffle Sauce
フォアグラグラタン 2,580
〜黒トリュフソース〜 (税込2,845)

Hachis Parmentier
アッシュェパルマティエ 480
(税込528)

Shrimp & Vegetable Ajillo
エビと野菜のアヒージョ 880
(税込968)

Risotto

リゾット

Truffle Risotto
トリュフのリゾット 1,280
(税込1,408)

Foie Gras Risotto
フォワグラリゾット 2,480
(税込2,728)



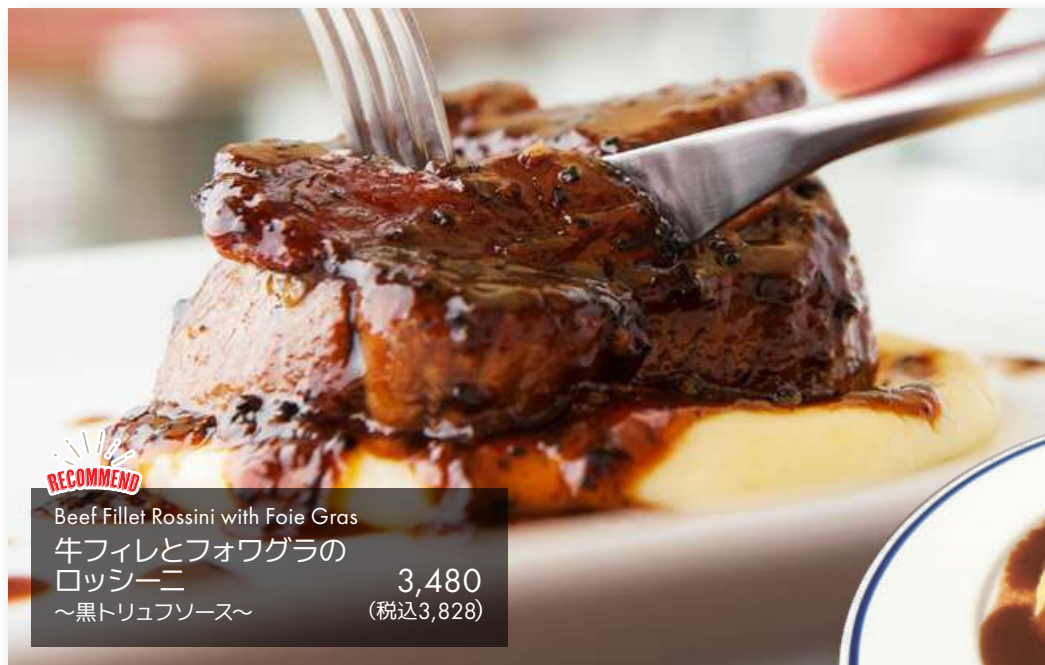
Tomato Cream Risotto with Blue Crab
渡り蟹のトマトクリームリゾット 1,380
(税込1,518)



… お一人ひとつのご注文がおすすめです!
One order per person is recommended.



… おすすめ料理です!
Highly Recommended Dishes!



RECOMMEND

Beef Fillet Rossini with Foie Gras

牛フィレとフォワグラの
ロッシーニ

〜黒トリュフソース〜

3,480
(税込3,828)



Oreno Hamburg Steak

俺のハンバーグ 1,580
(税込1,738)

Wagyu Dish of the Day

本日の和牛料理

※内容はスタッフまでお尋ねください
Please ask the staff about the Dish.

4,180
(税込4,598)

Main Dishes | メイン

Duck Leg Confit

鴨モモ肉のコンフィ

1,580
(税込1,738)

Beef Skirt Steak Frites

牛ハラミのステーキフリット

2,480
(税込2,728)

Roasted Lobster

オマール海老のロースト

4,980
(税込5,478)

Fish Dish of the Day

本日の魚介料理

※内容はスタッフまでお尋ねください
Please ask the staff about the Dish.

1,980
(税込2,178)

Beef Fillet Poêlé

牛フィレ肉のポアレ

1,980
(税込2,178)

Roast Pork with Charcutière Sauce

ローストポーク

シャルキュトリーソース

1,580
(税込1,738)



Roasted Lobster
オマール海老のロースト

RECOMMEND

… おすすめ料理です!
Highly Recommended Dishes!

Desserts | 甘味

Velvety Homemade Pudding
自家製! なめらかプリン

480
(税込528)

Assortment of Seasonal Ice Cream & Sorbet

季節のアイスと
シャーベット盛り合わせ

580
(税込638)

Crème Brûlée

クレームブリュレ

680
(税込748)

Chocolate Gateau

濃厚ガトーショコラ

680
(税込748)



Puding
プリン



RECOMMEND

Seasonal Mont Blanc
季節のモンブラン
1,280(税込1,408)

Fluffy! Rare Cheesecake

ふわふわ♪レアチーズケーキ

680
(税込748)



Crème Brûlée
クレームブリュレ

Après Manger | 食後のお飲み物

Coffee (Hot / Iced)

コーヒー (Hot / Iced)

480
(税込528)

Tea (Hot / Iced)

紅茶 (Hot / Iced)

480
(税込528)

Herb Tea (Chamomile / Rooibos / Lemongrass)

ハーブティー

(カモミール / ルイボス / レモングラス) (税込528)

480

Sauternes

貴腐ワイン (ソーテルヌ)

800
(税込880)

Calvados

カルヴァドス

800
(税込880)

Grappa

グラッパ

800
(税込880)



… お一人ひとつのご注文がおすすめです!
One order per person is recommended.



… おすすめ料理です!
Highly Recommended Dishes!