

グラスの《限界突破》に挑戦!!

ORENO LIMIT BREAK
YAMA

『俺の』のスタッフは
全員"なみなみ"の
『プロ』です!!
(…もし、ごぼしちゃったら
ゴメンなさい!!)

俺の名物

"なみなみ"
スパークリング●

"なみなみの愛情"で
グラスのフチ"ギリギリ"まで
お注ぎする"名物の泡"です

Oreno's Signature
The Overflowing Sparkling Wine!

俺の泡

De BORTOLI
LORIMER BRUT



デ・ボルトリ
ロリマーブリュット

産地：オーストラリア
味わい：辛口
品種：シャルドネ 80%、ピノ・ノワール 20%
度数：11.0%

Glass 880円 [税込 968円]

- Selector's Note -

豊かな泡立ちに、フレッシュでキレのある味わい。
海由来のミネラルと生命力を感じる、まさに
食事の初めに最適な"美味しい"スパークリング!
レストランでしか味わえない"至福の一杯"です。

長谷川 純一

コーポレートソムリエ / 俺の(株)

シャンパン・オフィシエ 叙任
ザビエルイ・ヴィトン公式 アンバサダー
ワインの講演 (JAL、山梨大学等) 他多数
表参道にて「ワイン塾」を開講
2023年：東京マイスター受賞
サービス全日本大会 [優勝]
サービス世界大会 [準優勝]
チーズ・シュヴァリエ 叙任
メートル・カナルディエ (葡萄酒)



Hasegawa Junichi / Chef de Sommelier

お酒が苦手なお客様は、[ノンアルコールのなみなみ] で一緒に乾杯できます!

First Drink at ORENO

俺のシリーズの乾杯といえばコレ!

In our restaurant, sparkling wine is poured until it
Just barely overflows the glass

Sparkling Wine スパークリングワイン

Generously Poured
Sparkling Wine [White(Dry)]

なみなみ! 俺の泡「白」(辛口)

グラス Glass 880(税込968)

ボトル Bottle 3,800(税込4,180)

Generously Poured
Sparkling Wine [Rose(Dry)]

なみなみ! 俺の泡「ロゼ」(辛口)

グラス Glass 880(税込968)

ボトル Bottle 3,800(税込4,180)

Generously Poured
Sparkling Wine [Muscat(Sweet)]

なみなみ! 私の泡(甘口・微発泡)

グラス Glass 880(税込968)

ボトル Bottle 3,800(税込4,180)

Generously Poured Lambrusco

なみなみ! ランブルスコ(赤辛口・微発泡)

グラス Glass 880(税込968)

ボトル Bottle 3,800(税込4,180)

Generously Poured Champagne

なみなみ! 俺のシャンパン

グラス Glass 1,380(税込1,518)

ボトル Bottle 5,800(税込6,380)

Generously Poured Bellini

なみなみ! 俺のベリーニ

(桃のジュース+甘ロスパークリング)

グラス Glass 880(税込968)

Generously Poured Mimosa

なみなみ! 俺のミモザ

(オレンジジュース+甘ロスパークリング)

グラス Glass 880(税込968)

Generously Poured Lemon Squash

ノンアルなみなみ!

俺のなみなみレモンスカッシュ

グラス Glass 680(税込748)

Generously Poured

Non-Alcoholic Red Grape Sparkling

ノンアルなみなみ!

レッドグレープスパークリング

グラス Glass 880(税込968)

ボトル Bottle 3,800(税込4,180)

Generously Poured

Non-Alcoholic White Grape Sparkling

ノンアルなみなみ!

ホワイトグレープスパークリング

グラス Glass 880(税込968)

ボトル Bottle 3,800(税込4,180)



House Wine 俺のフレンチ梅田のハウスワイン



Fleur de Charlotte Chardonnay

俺の白

フルール・ド・シャルロット

グラス(150ml) 650
Glass (税込715)

AREA フランス(ラングドック) ボトル(750ml) 2,900
VARIETY シャルドネ100% Bottle (税込3,190)
TYPE 甘・・・★・辛

南仏らしい熟したブドウの果実味と樽熟成によるナッツや仄かなバニラのニュアンス!
コスバ抜群の「俺のオリジナルワイン」です!
おすすめ料理・・・オマール海老のロースト



Granbeau Reserve Cabernet Merlot

俺の赤

グランボー レゼルヴ カベルネ メルロ

グラス(150ml) 650
Glass (税込715)

AREA フランス(ラングドック) ボトル(750ml) 2,900
VARIETY カベルネソーヴィニヨン、メルロー Bottle (税込3,190)
TYPE 軽・・・★・重

南仏らしいジューシーな果実味と樽熟成による仄かに甘いバニラの香り!
コスバ抜群の「俺のオリジナルワイン」
おすすめ料理・・・牛フィレ肉とフォアグラのロースター



Oreno Bordeaux Blanc

俺のボルドー ブラン

グラス(120ml) 950
Glass (税込1,045)

AREA フランス(ボルドー) ボトル(750ml) 5,200
VARIETY セミヨン、ソーヴィニヨンブラン Bottle (税込5,720)
TYPE 甘・・・★・辛

「俺のフレンチ」×「ジャン・リュック・デュヌヴァン」のスーパーコラボ! 柑橘類の香りとセミヨン&樽熟成の濃厚なコク。僅かに塩味を含む長い余韻の王道ボルドーブラン!
おすすめ料理・・・サーモンマリネの低温調理



Oreno Bordeaux Rouge

俺のボルドー ルージュ

グラス(120ml) 950
Glass (税込1,045)

AREA フランス(ボルドー) ボトル(750ml) 5,200
VARIETY メルロー Bottle (税込5,720)
TYPE 軽・・・★・重

「俺のフレンチ」×「ジャン・リュック・デュヌヴァン」のスーパーコラボ! ブラックベリーやブルーベリーの複雑な層とスマイルの香り。キメ細かい渋みとスモーキーな余韻! ボルドー地方右岸(ランド・フロンサック)のメルロー100%。コンクリータンク11ヵ月熟成。
おすすめ料理・・・牛ハラミのシンプルステーキ

White Wine 白ワイン



Vina Aromo Viognier

ヴィーニャ・アロモヴィオニエ

グラス(120ml) 750
Glass (税込825)

AREA チリ(マウレ・ヴァレー) ボトル(750ml) 3,500
VARIETY ヴィオニエ Bottle (税込3,850)
TYPE 甘・・・★・辛

グリーンを帯びた淡いイエローのヴィオニエ。オレンジやトロピカルフルーツ、完熟したアプリコットを思わせるアロマと優しい酸味。アロマティックでフルーティな辛口。
おすすめ料理・・・トリュフ香るジャガイモのエスプーマ



Domaine de Gras Estate Pinot noir

ドメヌ・デ・グラス

エステートピノ・ノワール グラス(120ml) 750
Glass (税込825)

AREA チリ(レイダ・ヴァレー) ボトル(750ml) 3,500
VARIETY ピノ・ノワール Bottle (税込3,850)
TYPE 軽・・・★・重

チリ最南端の冷涼ワイン産地レイダヴァレーのエレガント系ピノ・ノワール。100%ステンレスタンク醸造で、ラズベリーやストロベリーのようなフレッシュでピュアな赤系ベリーの香り!
おすすめ料理・・・厚切りパテ・ド・カンパーニュ



Muscadet-de Servre et Maine Sur Lie

グレーヌ ミュスカデ・ド・セーヴル・エ・

メーヌシュール・リー

グラス(120ml) 850
Glass (税込935)

AREA フランス(ロワール) ボトル(750ml) 4,500
VARIETY ミュスカデ Bottle (税込4,950)
TYPE 甘・・・★・辛

グレープフルーツやミントの香りに、独自のシュール・リー製法に由来する柔らかなアミノ酸の旨味とコクが楽しめる、フレッシュ&スツキリ辛口!
おすすめ料理・・・本日鮮魚のカルパッチョ



Cotes du Rhone Rouge E.GUIGAL

コート デュ ローヌ ルージュ E ギガール

グラス(120ml) 850
Glass (税込935)

AREA フランス(コート・デュ・ローヌ) ボトル(750ml) 4,500
VARIETY シラー、グルナッシュ、ムールヴェドル Bottle (税込4,950)
TYPE 軽・・・★・重

シラーのスペシャリストであるローヌの帝王「E.ギガール」が大樽にて18ヵ月熟成と手間も時間も掛けた一本。ブラックベリー、プラム、スマイルの香りに、滑らかなタンニンとスパイスで長い余韻!
おすすめ料理・・・仔羊のクレピネット



Bourgogne Cote D'or Blanc Les loueres Jean-Charles Fagot

ブルゴーニュ コート・ドール ブラン

レ・ルエール ジャン・シャルル・ファゴ グラス(120ml) 1,300
Glass (税込1,430)

AREA フランス(ブルゴーニュ) ボトル(750ml) 6,200
VARIETY シャルドネ Bottle (税込6,820)
TYPE 甘・・・★・辛

平均樹齢35年。手摘みで収穫し、天然酵母を使い12ヵ月間フレンチオークで熟成。桃や洋ナシなどの白いフレッシュなフルーツの香りと芳醇な樽香、そしてバランスに優れた酸!
おすすめ料理・・・日替わり本日鮮魚料理



Bourgogne Cote D'or Rorge

Les Meix Grapin Jean-Charles Fagot

ブルゴーニュ コート・ドール ルージュ

レ・メ・グラパン ジャン・シャルル・ファゴ グラス(120ml) 1,300
Glass (税込1,430)

AREA フランス(ブルゴーニュ) ボトル(750ml) 6,200
VARIETY ピノ・ノワール Bottle (税込6,820)
TYPE 軽・・・★・重

平均樹齢50年のピノ・ノワールを手摘み収穫、天然酵母で発酵の自然派ワインの造り手! フランポワーズやラズベリーの赤系ベリーの果実味とブルゴーニュらしいミネラル感のバランス。フレンチオーク樽12ヵ月熟成。
おすすめ料理・・・鴨もも肉のコンフィ



Vinoterra Rkatsiteli

ヴィノテラ ルカツィテリ

グラス(120ml) 950
Glass (税込1,045)

AREA ジョージア ボトル(750ml) 4,800
VARIETY ルカツィテリ Bottle (税込5,280)
TYPE 甘・・・★・辛(オレンジ)

ジョージアの代表的な土着品種であるルカツィテリを伝統的なクヴェヴィル醸造で仕立てるオレンジワイン。洋ナシ、桃、メロンのアロマにオリエンタルスパイス、和出汁のようなニュアンス。オレンジワインらしい酸とタンニンも併せ持つとても滋味深い味わい。
おすすめ料理・・・フランス産 豚肩ロースのロティ

Orange Wine



Bossato Nero D'avola Di Sicilia

ボッサート ネロ・ダーヴォラ ディ シチリア

グラス(120ml) 700
Glass (税込770)

AREA イタリア(シチリア) ボトル(750ml) 3,200
VARIETY ネロ・ダーヴォラ Bottle (税込3,520)
TYPE 軽・・・★・重

シチリアの太陽をたっぷり浴びたネロ・ダーヴォラ100%。暖かい南イタリアらしい豊かな果実味に穏やかな酸味と渋み、ほのかに甘いバニラ香が長い余韻を残します。
おすすめ料理・・・小さなアッシュバルマンティエ

ボトルワインメニューもあります(別紙)

Highball ハイボール

ORENO High ball 俺のハイボール	580(税込638)
ORENO High ball (Double) 俺のハイボール ダブル	780(税込858)



ORENO FRENCH Whiskey
俺のフレンチ ウイスキー 900(税込990)
フランス産 ブレンデッド・モルト・ウイスキー
【ストレート・ロック・ハイボール】
原料は全てフランス産で大麦麦芽と粉碎された大麦を使用。
コニャック樽で少なくとも3年以上熟成された数種の原酒を職人技が
光り個性豊かに匠なブレンドをしたブレンデッド・モルト・ウイスキー。

Beer ビール

Draft Beer (Premium Malt's) 生ビール (サントリー生ビール)	720(税込792)
Shandy gaff (Beer & Ginger Ale) シャンディー・ガフ (生ビール+ジンジャーエール)	700(税込770)
Non Alcohol Beer サントリーオールフリー (ノンアルコールビール)	680(税込748)



ORENO Ale - Original Craft Beer- (330ml Bottle)
俺のエール 980(税込1,078)
(宇佐美麦酒/静岡県)
俺のシリーズオリジナルクラフトビール!
華やかなアロマをお楽しみください。

Cocktail カクテル

Sangria (Red) 俺のサングリア 赤	680(税込748)
Sangria (White) 俺のサングリア 白	680(税込748)
Operator (White Wine + Ginger Ale) オペレーター (白ワイン+ジンジャーエール)	580(税込638)
Kitty (Red Wine + Ginger Ale) キティ (赤ワイン+ジンジャーエール)	580(税込638)
Kir (White Wine + Cassis) キール (白ワイン+カシス)	580(税込638)
Sicilian Lemon Sour シチリアレモンサワー	580(税込638)
Cassis (Orange / Soda / Oolong) カシス 【オレンジ / ソーダ / ウーロン】	680(税込748)
Gin Tonic ジントニック	680(税込748)



French Liqueur SAINT GERMAIN
(Soda / Tonic / Black Tea)
フレンチリキュール
サンジェルマン 880(税込968)
【ソーダ・トニック・紅茶割り】
「100%手摘みされた天然のエルダーフラワーを使った、パリのエ
スプリを感じるフレンチリキュール。フローラルで上品な甘さ!

Non Alcoholic Drink ノンアルコールドリンク

Black Oolong Tea 黒ウーロン茶	480(税込528)	Tonic Water トニックウォーター	500(税込550)
Peach Nectar ピーチネクター	500(税込550)	Perrier (Sparkling Water) ペリエ (330ml) 炭酸水	680(税込748)
Apple Juice アップルジュース	500(税込550)	 <p>Alan Millia アランミリア 各 880(税込968) ・赤 (メルロー) Red (Merlot) ・白 (シャルドネ) White (Chardonnay) フランスの星付きレストランの約半数で 採用されているプレミアムジュースブランド。 ストレート果汁100%。</p>	
Orange Juice オレンジジュース	500(税込550)		
Pepsi-Cola ペプシコーラ	500(税込550)		
Ginger Ale ジンジャーエール	500(税込550)		

Information

- ◆お一人様あたりアミューズ代¥300(税込330)を頂戴しております。(※平日ランチ除く)
- ◆お一人様につきお飲物1杯以上のご注文をお願いしております。
- ◆お席は1時間50分制です。お会計の際はスタッフまでお声がけください。

◆{ Cover Charge ¥330 / Guest } ◆{ Service fee ¥0 } ◆{ At Least 1 Drink Order / Guest } ◆{ 1 Hour 50 minutes Limit }