

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。

※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.

If you have any food allergies, please inform our staff.

ご注文はこちらから

当日利用もできます!!

シェアして楽しむ 飲み放題コース

※写真はイメージです。

飲み放題付き(2時間制)

カジュアルコース

¥5,000(税込)

前菜

前菜盛り合わせ
・
グリーンサラダ

温菜

ビスマルク風
フライドポテト

パスタ

本日のパスタ

メイン

若鶏の半身スパイスロースト
～ディアボラ風～

デザート

本日のジェラート

飲み放題付き(2時間制)

スタンダードコース

¥6,000(税込)

前菜

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～
・

前菜盛り合わせ
・

俺んちのサラダ
(シングルサイズ)

温菜

エビと鶏とシラスのアヒージョ
(バゲット付き)

パスタ

渡り蟹の
トマトクリームパスタ

メイン

岩中豚のグリル

デザート

生チョコと胡桃のテリーヌ

飲み放題付き(2時間制)

プレミアムコース

¥7,500(税込)

前菜

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～
・

前菜盛り合わせプレミアム
・

和牛の炙りカルパッチョ

温菜

エビと鶏とシラスのアヒージョ
(バゲット付き)

パスタ

雲丹とイクラのトマトクリーム

メイン

牛フィレ肉とフォアグラの
ロッシーニ

デザート

自慢のティラミスと
ミニジェラート

全25種!
飲み
放題
対象
ドリンク

Beers

サントリー生ビール
シャンディガフ

Highballs

俺のハイボール
ジンジャーハイボール
コークハイボール

Glass of Wine

スパークリングワイン
赤ワイン・白ワイン
俺のボルドー(赤/白)

Soft Drinks

俺のレモネード / オレンジジュース / ジンジャーエール
コカ・コーラ / ウーロン茶 / トニックウォーター / 炭酸水

Cocktails

レモンサワー / サングリア(赤/白)
カシス(オレンジ/ソーダ/ウーロン/グレープフルーツ)
カンパリ(オレンジ/ソーダ/グレープフルーツ)
ジャパニーズクラフトジン 翠(トニック/ソーダ)

飲み放題の注意事項…※グラス交換制です。※ラストオーダーは30分前となります。※その他クーポン等と併用はできません。

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968) **880**

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

880
(税込968)



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、ブルラータ)

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 880
(税込968)



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



おすすめ Tomato Cream Pasta with Blue Crab
渡り蟹のトマトクリームパスタ 1,380(税込1,518)

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

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
1,480(税込1,628)



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) 🍅
モッツァレラ、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)



おすすめ 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! 1,280(税込1,408)

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 1,180
(税込1,298)

Iberian Pork Sausage & Jalapeño
イベリコ豚のサルシッチャと 🌶️
ハラペーニョ (23cm) 1,180
(税込1,298)

おすすめ 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)

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
ロッシーニ風

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 2,280
(税込2,508)



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

1,680

スパイスロースト

(税込1,848)

～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

オーブン焼き

1,580

(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

680(税込748)



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

680
(税込748)



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
グラーッパ 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

◆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.

◆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.

◆お席は2時間制です。お待ちのお客様の為にもご協力お願いいたします。
Seats are available for 2 hours.
Please cooperate for the sake of waiting customers.

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.