

当日利用もできます!!

赤レンガコース

1名様から承ります / Orders can be made from 1 person

※写真はイメージです。

全7品

人気メニュー厳選コース

¥5,000(税込) 飲み放題 +2,000

前菜

オマール海老のジュレと
魚介を乗せたカボチャのムース

生ハムサラダ

温菜

本日の温菜

パスタ

カニたっぷり♪
トマトクリームパスタ

メイン

牛フィレ肉とフォアグラの
ロッシーニ風

デザート

ティラミス
～赤レンガスタイル～

カフェ

コーヒー or 紅茶

※飲み放題は90分ラストオーダー、お席は2時間制となります。

※10名様以上でご利用の場合は大皿盛りでのご提供となります。

+2,000円(税込)で 飲み放題をお付けできます! 対象ドリンク50種類以上!!

スパークリングワイン、ハウスワイン(赤/白)、生ビール、ハイボール、レモンサワー
カクテル各種(カシス・カンパリ・ウォッカ・ジン・ラム)

ウーロン茶、コーラ、ジンジャーエール、オレンジジュース、パインジュース …And more!!

Cold Appetizer

冷前菜

Pumpkin Mousse Topped
with Lobster Jelly and Seafood

オマール海老のジュレと
魚介を乗せた
カボチャのムース 780
(税込858)

Burrata Cheese and
Tomato Espuma Caprese

ブッラータチーズと
トマトエスプーマの
カプレーゼ

900
(税込990)



Freshly Sliced Prosciutto

切りたて生ハム

レギュラー Regular 900(税込990)
ハーフ Half 550(税込605)



Seared Carpaccio of Wagyu Sirloin
黒毛和牛サーロインの
極上炙りカルパッチョ 2,580
豪華絢爛♪ウニとイクラの共演!! (税込2,838)

Seared Wagyu Carpaccio
黒毛和牛の炙りカルパッチョ 1,680
(税込1,848)

Marinated Olives and Semi-Dry Tomatoes

オリーブとセミドライトマトのマリネ

550
(税込605)

Homemade Pickles

自家製ピクルス

650
(税込715)

Parmesan Cheese

パルミジャーノチーズ

450
(税込495)

Assortment of Cheese

チーズの盛り合わせ

1,750
(税込1,925)

Green Salad with Whitebait and Parmesan Cheese

シラスと
パルメザンチーズの
グリーンサラダ Single(1~2名様) 900
for 1~2 people (税込990)

Double(3~4名様) 1,280
for 3~4 people (税込1,408)

Topping: Sliced Prosciutto
トッピング生ハムスライス +350(税込385)

ORENO Caesar salad
俺のシーザーサラダ
半熟の卵とベーコンが乗ったボリューム満点のサラダ!

Single(1~2名様) 900
for 1~2 people (税込990)
Double(3~4名様) 1,280
for 3~4 people (税込1,408)

Topping: Sliced Prosciutto
トッピング生ハムスライス +350
(税込385)



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.

←このアイコンのある料理はテイクアウトできます。(容器代として1品につき100円(税込)いただきます)
Dishes marked with this icon are available for takeaway. (A container fee of ¥100 per item will be added.)

Hot Appetizer

温前菜



Shrimp and Mini Tomato Ajillo
海老とミニトマトのアヒージョ 900
(税込990)



Mushrooms and Iberico Bacon Ajillo
マッシュルームと
イベリコベーコンのアヒージョ 900
(税込990)

French Fries
 フライドポテト

580
(税込638)

Tripe topped with soft-boiled egg
and white beans stewed in tomato sauce
 半熟卵を乗せたトリッパと
白いんげん豆のトマト煮込み 850
(税込935)

Original garlic toast
俺のガーリックトースト 550
(税込615)

Oven-baked eggplant and four kinds of cheese
- Arrabiata style
茄子と4種チーズのオーブン焼き
～アラビアータ風～ 900
(税込990)



French Fries
You can choose
from four different flavors
 シェイク デ ポテト
4種類のフレーバーから選べる♪

680
(税込748)

フレーバーをお選びください

- スモークチリ
Smoked Chili
- ハーブ&チーズ
Herbs & Cheese
- ガーリックコンソメ
Garlic Consommé
- チーズ&ペッパー
Cheese & Pepper



温前菜とぜひご一緒に!

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.

←このアイコンのある料理はテイクアウトできます。(容器代として1品につき100円(税込)いただきます)
Dishes marked with this icon are available for takeaway. (A container fee of ¥100 per item will be added.)

Pasta & Risotto

パスタ & リゾット



おす カニたっぷり♪ Tomato Cream Pasta with Plenty of Crab

トマトクリームパスタ 1,480(税込1,628)
大盛り Large serving 2,200(税込2,420)

Arrabbiata Penne 900(税込990)
アラビアータペッネ 辛 1,350(税込1,485)
大盛り Large serving

Truffle and Foie Gras Risotto
トリュフとフォアグラのリゾット 1,780(税込1,958)



Roman-Style Carbonara with Iberico Bacon

イベリコベーコンのローマ風カルボナーラ 1,380(税込1,518)
大盛り Large serving 2,070(税込2,277)

Shrimp and Mushroom Peperoncino 1,380(税込1,518)
海老とキノコのペペロンチーノ 大盛り Large serving 2,070(税込2,277)

Lasagna with Duck Ragu and Ricotta Cheese

鴨ラグーとリコッタチーズのラザーニャ 1,580(税込1,738)



Pizza

ピツツア



Pizza Half & Half (Choose any two of our pizza)
チョイスなハーフ&ハーフ
お好きなピツツアを2つお選びください♪ 1,900
(税込2,090)

Margherita Pizza 1,180(税込1,298)
マルゲリータ 🍅

Marinara with Whitebait (Shirasu) Pizza (No cheese used)
シラスのマリナーラ 🍅 1,280(税込1,408)
(チーズ不使用)

Hot Salami Pizza 1,280(税込1,408)
ピカンテサラミ 🍅

Eggplant and Bolognese Pizza 1,580(税込1,738)
茄子とボロネーゼ 🍅

Ham and Soft-Boiled Egg Pizza 1,480(税込1,628)
ビスマルクロッソ (ハムと半熟卵) 🍅



Bismarck with Half-Boiled Egg and Truffle 1,580(税込1,738)

Quattro Formaggi (Four Cheeses Pizza)

クワトロフォルマッジ (4種のチーズ) 1,480(税込1,628)

Bacon and Corn Pizza 1,280(税込1,408)
ベーコンとスイートコーン 🍽

Prosciutto and Potato Pizza 1,580(税込1,738)
生ハムとジャガイモ 🥑

Calzone (Pizza baked with various ingredients)

カルツオーネ (包み焼きピツツア)

中身はスタッフにお尋ねください♪

1,580(税込1,738)

※ハーフ&ハーフでは選べません
Cannot be selected for Half & Half



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.

←このアイコンのある料理はテイクアウトできます。(容器代として1品につき100円(税込)いただきます)

Dishes marked with this icon are available for takeaway. (A container fee of ¥100 per item will be added.)



Main Dish メイン料理



Beef Tenderloin Rossini Style
- Sauteed Foie Gras with Truffle Sauce

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

3,480(税込3,828)



Grilled Skewers of Lamb and Vegetables
仔羊と野菜のスピエディーニ 1,380
(税込1,518)



Grilled Iberian Pork Shoulder with Herbs
イベリコ豚肩ロースの
香草グリル 1,680
(税込1,848)



Roasted Duck Breast with Cassis Sauce
鴨むね肉のロースト ~カシソース~ 2,480
(税込2,728)

Grilled Daisendori Chicken Thigh with Peperonata
大山鶏のグリル 1,580
～ペペロナータ添え～
(税込1,738)

Oven-Baked Tuna Jaw
豪快!! マグロカマのオーブン焼き 1,580
(税込1,738)

Truffle-scented,
tender domestic beef cheek stewed in red wine
トリュフ香る♪国産牛ホホ肉の
やわらか赤ワイン煮込み 1,980
(税込2,178)

Roasted Wagyu Beef
黒毛和牛のローストビーフ 1,780
(税込1,958)

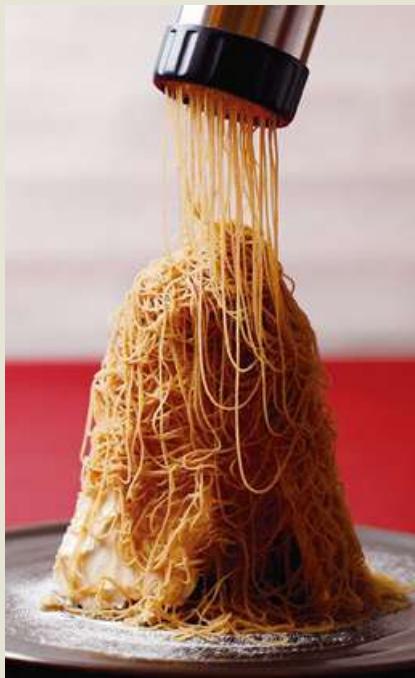
華やかさマシマシ!! Topping: Foie gras
トッピングフォアグラ (40g) 900(税込990)

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.

←このアイコンのある料理はテイクアウトできます。(容器代として1品につき100円(税込)いただきます)
Dishes marked with this icon are available for takeaway. (A container fee of ¥100 per item will be added.)

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。



Mont Blanc
 生絞り!! モンブラン 1,200
(税込1,320)



Tiramisu
 ティラミス
～赤レンガスタイル～ 550
(税込605)



Italian pudding made
with Nagoya Cochin eggs
名古屋コーチン卵の
イタリアンプリン 650
(税込715)

Panna Cotta
Topped with Seasonal Fruits
季節フルーツを乗せた
パンナコッタ 450
(税込495)

Red Wine-Poached Pear
with Gorgonzola Ice Cream
 洋ナシの
赤ワインコンポート 550
～ゴルゴンゾーラのアイス添え～
(税込605)

Today's Two Flavors of Gelato
本日のジェラート
2種盛り合わせ 350
(税込385)

After Drinks 食後のお飲み物

 このマークのドリンクはお酒です。

Coffee (Hot or Iced)
コーヒー (ホット or アイス) 350
(税込385)

Decaffeinated Coffee (Hot)
カフェインレスコーヒー 450
(税込495)

Espresso
エスプレッソ Single 350(税込385)
Double 550(税込605)

Black Tea (Hot or Iced)
紅茶 (ホット or アイス) 350
(税込385)

Herbal Tea (Hot)
(Chamomile or Peppermint)
ハーブティー 450
(カモミール or ペパーミント) (税込495)

Limoncello
 リモンチェッロ 650
(税込715)

Noble Rot Wine
 貴腐ワイン
(デザートワイン) 650
(税込715)

Grappa
 グラッパ 650
(税込715)

当店からのご案内 Information

- ◆アミューズ代としてお一人様あたり¥330を頂戴しております。
A cover charge of ¥330 per person will be added for the amuse-bouche.
- ◆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.
- ◆お席は2時間制です。お待ちのお客様の為にもご協力をお願いいたします。
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.
- ◆22時以降のご注文はサービス料10%を頂戴しております。
Orders placed after 22:00 will be subject to a 10% service charge.