

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
豪華絶品♪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 Single (1~2名様) 900
パルメザンチーズの for 1~2 people (税込990)
グリーンサラダ 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 Consomme
- ・チーズ&ペッパー
Cheese & Pepper



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.



←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



Tomato Cream Pasta with Plenty of Crab

カニたっぷり♪

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

アラビータペネ

900(税込990)

大盛り Large serving 1,350(税込1,485)

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

海老とキノコのペペロンチーノ

1,380(税込1,518)

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

ピッツァ



Bismarck with Half-Boiled Egg and Truffle

トリュフ香る♪ビスマルク

1,580(税込1,738)



Pizza Half & Half (Choose any two of our pizza)

チョイスなハーフ&ハーフ

1,900

好きなピッツァを2つお選びください♪

(税込2,090)



Margherita Pizza

マルゲリータ

1,180(税込1,298)



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

ピカンテサラミ

1,280(税込1,408)



Eggplant and Bolognese Pizza

茄子とボロネーゼ

1,580(税込1,738)



Ham and Soft-Boiled Egg Pizza

ビスマルクロッソ(ハムと半熟卵)

1,480(税込1,628)



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

ベーコンとスイートコーン

1,280(税込1,408)



Prosciutto and Potato Pizza

生ハムとジャガイモ

1,580(税込1,738)



Calzone (Pizza baked with various ingredients)

カルツォーネ(包み焼きピッツァ)

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 ~カシスソース~ 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!! マグロカマのオープン焼き 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)

華やかさマシマン!!

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.

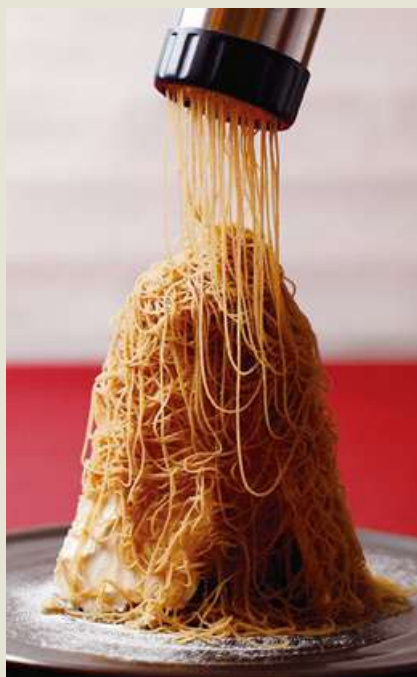


←このアイコンのある料理はテイクアウトできます。(容器代として1品につき100円(税込)いただきます)

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 550
～赤レンガスタイル～ (税込605)

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)

Today's Two Flavors of Gelato

本日のジェラート 350
2種盛り合わせ (税込385)

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)

Red Wine-Poached Pear
with Gorgonzola Ice Cream

洋ナシの 550
赤ワインコンポート (税込605)
～ゴルゴンゾーラのアイス添え～

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 650
(デザートワイン) (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み物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.

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.