

# Cold Appetizer

## 冷前菜

Lobster Jelly and Seasonal Vegetable Mousse Cocktail

**オマール海老のジュレと季節野菜のムースのカクテル 880**  
季節の野菜と濃厚なオマール海老のジュレを合わせました (税込968)

Thick-Cut Country-Style Pâté

**厚切り!田舎風パテ 680**  
王道パテ・ド・カンパーニュを厚切りで!! (税込748)

Chilled Foie Gras Flan with Port Wine Sauce

**冷製フォアグラフラン ポルトのソース 800**  
フォアグラとコンソメのとろとろプリン。オレンジとポルトのソース (税込880)

Cream Cheese Saikyo-Yaki

**クリームチーズの西京焼き 680**  
自家製の味噌床でマリネ、柚子茶ジャムと共に (税込748)

Broiled Japanese black beef carpaccio

**黒毛和牛のローストビーフ トンナートソース 1,800**  
黒毛和牛にピエモンテ州郷土料理のレモンを効かせた トンナートでお召し上がりください (税込1,980)



フォワグラのマルブレ

*オマール!*



高知県漁港からの本日鮮魚のカルパッチョ

Marbled Foie Gras Terrine with Dried Figs and Walnuts

**フォワグラのマルブレ 1,450**  
〜ドライイチジクとクルミ入りテリーヌ仕立て〜 (税込1,595)  
フォアグラコンフィ、クルミ、イチジクを合わせたシェフ思い出のテリーヌ

Carpaccio of Fresh Fish Direct from Kochi Port

**高知県漁港からの直送鮮魚のカルパッチョ 1,080**  
シェフ出身の高知県の宿毛からの直送!  
新鮮度の高いお魚をご用意 (税込1,188)

Caesar salad "ORENO" Styles

**俺のシーザーサラダ** L (3~4名様) Regular **800**  
ボリュームな3~4名様向きと (税込880)  
2~3名様向きの2サイズです M (2~3名様) Half **700**  
(税込770)

Simple Green Salad

**シンプルグリーンサラダ 550**  
バルサミコ酢のドレッシングを使用したシンプルなサラダ (税込605)

*オマール!*



オマール海老のジュレと  
季節野菜のムースのカクテル

*オマール!*



黒毛和牛のローストビーフ トンナートソース

# Small Appetizer

## おつまみ

French Fries with Anchovy Mayo

**フライドポテト アンチョビマヨネーズ 580**  
(税込638)

Rich Liver Mousse

**濃厚レバームース 580**  
(税込638)

Freshly Sliced Prosciutto

**切りたて生ハム 880**  
フランス産生ハムを使用。 (税込968)



切りたて生ハム

Marinated White Beans with Tuna and Tomatoes

**白インゲン豆とツナ、トマトのマリネ 480**  
(税込528)

Marinated Trio of Olives with Semi-Dried Tomatoes

**3種のオリーブとセミドライトマトのマリネ 380**  
(税込418)

Assorted Cheese Platter

**チーズ盛り合わせ 980**  
食べ頃のチーズをご用意。内容は仕入れ状況で変わります (税込1,078)

Truffle-Infused Mixed Nuts

**トリュフミックスナッツ 480**  
俺のシリーズのオリジナルトリュフスパイスをご賞味ください (税込528)



濃厚レバームース



写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わる事がございます。

Photos are for illustrative purposes only. Garnishes, presentation, and tableware may vary depending on ingredient availability.

# Hot Appetizer

## 温前菜



Baked Oyster Gratin

**牡蠣のグラタン**

牡蠣料理の王道!

1ピース 1piece **680**  
(税込748)

Squid in Black Ink Stew

**イカの墨煮**

ヴェネツィアの定番、お口元が黒くなるのもご愛嬌

**780**  
(税込858)

Petit French Onion Gratin Soup

**プチオニオングラタンスープ**

熱々のオニオングラタンスープを1人前サイズで!

**550**  
(税込605)

Head-On Shrimp Wrapped in Kadaif Noodles (2 piece)

**海老のカダイフ揚げ(2本)**

カダイフ(小麦粉で作られた麵状の食材)  
サクサク感が癖になるフリット

**780**  
(税込858)

1本追加 **390**  
Add 1 piece (税込429)

Ajillo of Prawns, Mushrooms and Broccoli

**海老ときのこと、ブロッコリーのアヒージョ**

**880**  
(税込968)



牡蠣のグラタン



有頭海老の  
カダイフ包み



イカの墨煮

# Pizza

## ピッツァ



イタリア・ナポリから輸入された最高級の  
CAPUTO社の小麦粉“サッコロツソ”を使用した  
ピザ生地で作った、直径28cmのピッツァ!

※釜が1枚焼きの為、お時間を頂く場合がございます。

Half & Half Pizza of Your Choice

**チョイスなハーフ&ハーフ**

下記のピザより好きなピザを二種類お選び下さい!

**1,800**  
(税込1,980)

Margherita

**マルゲリータ**

ナポリピッツァの王道。トマト、バジル、モッツアレラチーズ

**900**  
(税込990)

Salsiccia Arugula

**自家製サルシッチャとルッコラ**

自家製ソーセージとルッコラのピッツァ

**1,180**  
(税込1,298)

Marinara with whitebait Garlic, oregano and basil (No cheese)

**釜揚げシラスのマリナーラ**

ピッツァの元祖。チーズ不使用、しらす、んにく、オレガノ、バジル

**1,280**  
(税込1,408)

Diavola (Spicy salami, chili pepper and basil)

**ディアボラ**

ナポリサラミ、唐辛子、モッツアレラチーズ

**1,400**  
(税込1,540)

Truffle, porcini mushroom and egg Bismarck style

**トリュフとポルチーニ茸のビスマルク風**

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!  
病みつき間違いなし!

**1,600**  
(税込1,760)

Quattro Formaggi (4 cheese pizza)

**クアトロフォルマッジ**

4種類のチーズの濃厚ピッツァ!  
お好みでハチミツをかけてお召上がり下さい。

**1,600**  
(税込1,760)



チョイスなハーフ&ハーフ



トリュフとポルチーニ茸のビスマルク風



クアトロフォルマッジ

写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わる場合がございます。

Photos are for illustrative purposes only. Garnishes, presentation, and tableware may vary depending on ingredient availability.

# Pasta & Risotto

## パスタ & リゾット

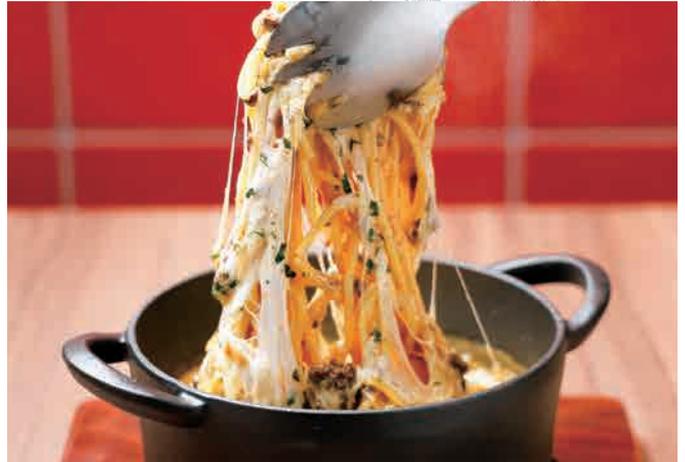


Spaghetti with Tomato Cream Sauce & Blue Crab

### ワタリガニのトマトクリームソース スパゲッティ

俺の創業時からの看板メニューをアレンジ! 仕上げに自家製の海老オイルを加えることで甲殻類の香り豊かなスパゲッティに仕上げました

1,580(税込1,738)



Cheese meat sauce gratin with spaghetti ~VULCANO~

### チーズボロネーズ ~ヴォルカーノ~

超濃厚なチーズグラタンスパゲッティ

1,580(税込1,738)

Amatriciana Pasta with Iberico Bacon

### イベリコベーコンのアマトリチャーナ

濃厚なイベリコ豚のベーコン、玉ねぎ、唐辛子を使った、伝統的なイタリア風トマトソースパスタです。

900  
(税込990)

Homemade Salsiccia (Sausage) Spaghetti Bianca

### 自家製サルシッチャ(ソーセージ)のスパゲッティビアンカ

キッチンスタッフ蟹澤こだわりのサルシッチャをスパゲッティに!

1,180  
(税込1,298)

Linguine Pasta with Boiled Whitebait Genoa style

### 釜揚げしらすのジェノバ風リングイネ

自家製のフレッシュバジルのソースに、鮎魚醬で味付けしたしらす、細めの平打ちのパスタで!

1,280  
(税込1,408)

Gorgonzola Cream Penne

### ゴルゴンゾーラチーズのクリーム ペンネ

ゴルゴンゾーラチーズのコクと生クリームのまろやかさ、クルミの食感が相まってチーズ好きにはたまらない一皿

1,580  
(税込1,738)



Cheese risotto with porcini mushrooms

### ポルチーニ茸のチーズリゾット

イタリアを代表するキノコ ポルチーニ茸がたっぷり入ったリゾットです

1,580(税込1,738)

Clam & Seasonal Vegetable Risotto

### ハマグリと季節野菜のリゾット

ハマグリの出汁が染み込んだリゾットと季節野菜をお楽しみください

1,380  
(税込1,518)

写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わる事がございます。

Photos are for illustrative purposes only. Garnishes, presentation, and tableware may vary depending on ingredient availability.

俺のシリーズ各店では、常に  
どこかの店舗でお得なイベントを開催!

俺のアプリで確認できます!



ダウンロード & 新規会員登録で  
なみなみスパークリング  
またはハイボールを  
1杯プレゼント!  
ダウンロードはこちら



# Main Dish

## メインディッシュ

※メインディッシュのお肉料理は調理に25~45分いただきます。  
お早めに御注文をお願いいたします。



Rossini style - Sautéed Beef tenderloin and Foie gras  
with Truffle sauce

### 牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ風

濃厚なフォアグラ、牛フィレ肉のステーキを  
トリュフソースでお召し上がりください

3,600(税込3,960)

イタリアの偉大なオペラ作曲家であり、美食家の「ジョアキーノ・ロッシェニ」が考案した逸品で、ミディアムレアに焼かれた厚切りの牛フィレ肉に、フォアグラのソテーと、トリュフをたっぷり使った「ベリグーソース」をまとわせた「ロッシェニ」は、俺のシリーズの原点ともいえるメインディッシュです。ソースが本当に美味しいので、ぜひパンをつけて残ったソースまでお楽しみくださいませ!



牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース



高知県漁港からの直送 本日の鮮魚料理



Roast Duck Breast à la Apicius

### 鴨胸肉のロースト アピシウス風

皮目を特製スパイス入りハチミツでキャラメリゼ!黒胡椒風味のソースで

2,200(税込2,420)

数量限定!

ORENO Hamburg Steak with Soy-Based Sauce

### 俺のハンバーグ ステーキ醤油

皆んな大好きなハンバーグを豪快に300gでご提供!

1,800  
(税込1,980)

トッピングチーズ Cheese Topping +200(税込220)

Beef Tenderloin Steak with Red Wine Sauce

### 牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース

フランス王道のクラシックな赤ワインソース

2,400  
(税込2,640)

オズ!

Chef's Daily Fresh Fish Special

### 高知県漁港からの直送 本日の鮮魚料理

高知県からの直送の新鮮なお魚料理。  
内容はスタッフにお尋ねください。

1,800  
(税込1,980)



Roasted French Pork with Rosemary Sauce and Herb Crust

### フランス産豚肉のロースト ローズマリーのソースと香草のクルート

フランスで学んだ香草生地を貼り付けました。ローズマリーのソースで

1,980(税込2,178)

LINE公式アカウント 友達追加は  
こちらから!

友達追加特典 なみなみスパークリング  
またはハイボール1杯プレゼント!



Follow us

インスタで新メニューや

お得情報を随時配信中!

当店のアカウントはこちら▶▶▶▶

orenoyakitori  
\_kamata



写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わる事がございます。

Photos are for illustrative purposes only. Garnishes, presentation, and tableware may vary depending on ingredient availability.

# Desert

## デザート



生搾り!!モンブラン



濃厚ガトーショコラ バニラアイス添え

Today's Gelato (2 Flavors)

本日のジェラート2種

日替わりで内容が変わりますので  
スタッフにお問い合わせ下さい

580  
(税込638)

Creme Brulee

クレームブリュレ

フレンチの王道!!

580  
(税込638)

Rich Chocolate Gateau with Vanilla Ice Cream

濃厚ガトーショコラ バニラアイス添え 650

しっとり焼き上げたガトーショコラに  
ジェラート添えがたまらない

(税込715)

Tiramisu

俺のティラミス

ミラノの2つ星★★の名店のレシピを再現

650  
(税込715)

Freshly Squeezed Mont Blanc

生搾り!!モンブラン

目の前で仕上げるライブパフォーマンス!

1,400  
(税込1,540)



## After Drinks

### 食後のお飲み物

Hot Coffee

ホットコーヒー 480  
(税込528)

Iced Coffee

アイスコーヒー 480  
(税込528)

Espresso

エスプレッソ 480  
(税込528)



Hot Tea

ホットティー 480  
(税込528)

Iced Tea

アイスティー 480  
(税込528)

Dessert Wine

デザートワイン 700  
(税込770)

Grappa

グラッパ 800~  
(税込880~)

※ドリンクはデザートとセットの場合、100円引き

### 当店からのご案内 Information

◆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.

写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わる事がございます。

Photos are for illustrative purposes only. Garnishes, presentation, and tableware may vary depending on ingredient availability.