

**Cold Appetizer**

冷前菜

**お一人様1個がオススメです!**A Delicate Seafood Mousse  
Topped with Lobster Gelée**エビ、カニ、小柱のムース・  
オマール海老のジュレ** 780  
(税込858)Marinated golden sardines and  
Inca awakening - Sicilian style -  
**金華イワシとインカのめざめのマリネ  
～シチリア風～** 780  
(税込858)White Liver Mousse with Foie Gras  
**フォアグラ入り白レバームース** 780  
(税込858)Marinated Olives and Dried Tomatoes  
**オリーブとドライトマトのマリネ**480  
(税込528)Homemade Pickles with Special Vegetables  
**こだわり野菜の自家製ピクルス**480  
(税込528)Special Cheese Platter  
**こだわりチーズ盛り合わせ**1,680  
(税込1,848)Affettato Mist  
(Italian ham and salami platter)**アフェッタートミスト  
(イタリアハムとサラミの盛り合わせ)**1,980  
(税込2,178)Half(ハーフサイズ) 1,280  
(税込1,408)**本日の鮮魚カルパッチョ**

¥ASK

※内容は別紙をご覧ください  
Please see the attached document for details.Homemade Tuna Salad Mimosa Style  
**自家製ツナのミモザ風サラダ** 980  
(税込1,078)

Baked Romaine Lettuce Caesar Salad Style

**ロメインレタスの  
焼きシーザーサラダ** 1,380(税込1,518)**Simple Green Salad**  
**シンプルグリーンサラダ** 680  
(税込748)

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



Oven-Baked Escargot with Herb Butter  
エスカルゴの香草バターの 780  
オーブン焼き (税込858)



Ajillo with Shrimp and Cherry Tomatoes  
海老とミニトマトのアヒージョ 880  
(税込968)



Fregola Alla Arselle  
(Steamed Mussels, Oysters,  
and Clams in White Wine)  
フレーゴラ・アッラ・アルセッレ  
(ムール貝・牡蠣・アサリの 980  
白ワイン蒸し) (税込1,078)



Melanzone Parmigiano  
(Gratin with Red Eggplant and Meat Sauce)  
メランザーネ・パルミジャーノ 880  
(赤ナスとミートソースのグラタン) (税込968)

# Pizza ピツツア

Margherita (Tomato, Basil, Mozzarella)  
マルゲリータ(トマト・バジル・モッツアレラ) 980  
(税込1,078)

Marinara (Tomato, Oregano, Caper, Anchovy)  
マリナーラ 880  
(トマト・オレガノ・ケッパー・アンチョビ) (税込968)

4 Cheese Pizza  
クワトロフォルマッジ(4種のチーズ) 1,080  
(税込1,188)

Maceraio (Tomato, Various Hams, Salami, Chili)  
マチエライオ  1,180  
(トマト・各種ハム・サラミ・唐辛子) (税込1,298)

Bambino (Tuna, Corn, Bacon, Cheese)  
バンビーノ(ツナ・コーン・ベーコン・チーズ) 1,180  
(税込1,298)

Special Bismarck  
(Truffle, Porcini, Eggs, Cheese)  
**俺の名物**  
トリュフ薫るビスマルク  
(チーズ・卵・キノコソース)  
1,380(税込1,518)



Half-and-Half (Choose Your 2 Favorite P'izza)  
上記のピザから好きな2種類をお選びください 1,580  
選べるハーフ&ハーフ (税込1,738)

# Pasta & Risotto

パスタ &amp; リゾット



当店のパスタは、イタリア  
マンチーニ社のスパゲティー<sup>®</sup>  
及び淡路麺業の生パスタを  
使用しています。



Tomato Cream Pasta with Plenty of Crab

カニたっぷりトマトクリームパスタ

1,580

(税込1,738)



Wagyu Beef Lasagna - Bologna Style -

黒毛和牛のラザニア

～ボローニャ風～

1,480

(税込1,628)



Ario Rio Spaghetti with Karasumi and Kujo Green Onions

カラスミと九条ネギの

アーリオオーリオスパゲッティ

1,380

(税込1,518)



Porcini Mushroom Risotto with Topped with Foie Gras

フォアグラを乗せた

ポルチーニ茸のリゾット

1,980

(税込2,178)

Paiata Alla Romano sausage with spicy tomato sauce

パイヤータ・アッラ・ロマーナ

丸腸の辛いトマトソース

1,280

(税込1,408)

Seasonal Recommended Pasta  
**季節のオススメパスタ**      ¥ASK

※内容は別紙をご覧ください  
Please see the attached document for details.

ご一緒にいかがですか？

Parmesan Cheese  
パルメザンチーズ / Mini Bottle of Extra Virgin Olive Oil  
EXVオリーブオイルミニボトル

各 300  
(税込330)

# Main Dish メイン料理



Classic Beef Filet and Foie Gras Rossini Style

**牛フィレ肉とフォアグラの  
王道ロッシーニ** 3,980  
(税込4,378)

Beef Tenderloin & Tomato & Eggplant  
and Raspadura Cheese with Truffle Sauce  
Italian Color Style

**迷ったらコレ!! 新名物!** 2,980  
**牛フィレ肉のトリコローレ** (税込3,278)



Sardinian-Style Braised Lamb  
**仔羊の煮込み サルディニヤ風** 1,980  
(税込2,178)

Braised Domestic Pork Neapolitan Style  
**国産豚の煮込み ナポリ風** 1,980  
(税込2,178)

仔羊の煮込み サルディニヤ風

## ORENO ITALIAN Specialty Grilled Dish 俺のイタリアン名物 グリル料理

Grilled Swordfish  
with a Light Sicilian Lemon Cream Sauce

**メカジキのグリル** 1,280  
**シチリアレモンの軽いクリームソース** (税込1,408)

Grilled "Shinrindori" Chicken Thighs Diabola Style  
**森林鶏モモ肉のグリル ディアボラ風** 1,480  
(税込1,628)



Limited Quantity T-bone Steak (1kg) ※3名様以上でご注文可能です。

**【数量限定】1KgのTボーンステーキ** 7,980  
(税込8,778)

Wagyu Beef Tagliata  
**黒毛和牛のタリアータ**

[150g] 2,480 [300g] 3,980  
(税込2,728) (税込4,378)

メカジキのグリル  
シチリアレモンの軽いクリームソース

写真はイメージです。仕立てやお皿等がかかることがあります。

Photos are for illustrative purposes only. Presentation and tableware may vary.

# Dessert デザート



Tiramisu with Hokkaido Mascarpone  
北海道マスカルポーネのティラミス

680  
(税込748)

Fondant au Chocolat  
フォンダンショコラ

680  
(税込748)

Strawberry Panna Cotta  
イチゴのパンナコッタ

680  
(税込748)

Cassata Siciliana – A Chilled Sicilian Dessert with Rare Cheesecake  
カッサータ シチリアーナ  
～レアチーズを使ったシチリア島の冷たいデザート～

680  
(税込748)

Mont Blanc with Matcha Gelato Filling  
モンブラン～抹茶ジェラート入り～

680  
(税込748)

Crème Brûlée "ORENO" Styles  
俺のクレームブリュレ

580  
(税込638)

Setouchi Lemon Sorbet with Salted Lemon  
瀬戸内レモンシャーベット塩レモン添え

400  
(税込440)

Soft Serve in a Wine Glass – Chocolate / Hokkaido Milk / Mix  
ワイングラスでソフトクリーム  
(チョコレート・北海道ミルク・ミックス)

400  
(税込440)

## After Drinks

### 食後のお飲み物

#### Coffee & Tea

#### コーヒー&紅茶

Coffee (Hot or Iced)

コーヒー(ホット or アイス)

Chamomile

カモミール

Black Tea (Hot or Iced)

紅茶(ホット or アイス)

Lemonglass

レモングラス

Espresso

エスプレッソ

各 440

(税込484)

#### Dessert Wine

#### 食後酒

Grappa

グラッパ

680

(税込748)

Limoncello

リモンチェッロ (シチリア産レモンリキュール) (税込748)

Amaro

アマーロ (多くの香草を使った甘苦いリキュール) (税込748)

Noble wine

貴腐ワイン (ソーテルヌの甘口白ワイン) (税込858)

Marsala wine

マルサラワイン (シチリアの甘口赤ワイン) (税込748)

### 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¥660を頂戴しております。

◆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。

◆お席での『テーブル会計』にご協力くださいませ。

◆A cover charge of ¥660 per person will be added for the amuse-bouche.

◆Please feel free to ask our staff if you have any allergies.

◆Please cooperate with 'table accounting' at your table.

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.