

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)アフエッタート 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)

Today's fresh fish carpaccio



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.

Salad

サラダ



Homemade Tuna Salad Mimosa Style

自家製ツナのミモザ風サラダ 980
(税込1,078)

Simple Green Salad

シンプルグリーンサラダ 680
(税込748)

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)

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
オーブン焼き 780
(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
白ワイン蒸し) 980
(税込1,078)

Melanzane 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)

Mushroom Ajillo

マッシュルームのアヒージョ

780
(税込858)

Grilled white Asparagus - Carbonara Style -

ホワイトアスパラガスのグリル
～カルボナーラ風～

880
(税込968)

Pizza

ピッツァ

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)

マチェライオ 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
(Truffe, 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
選べるハーフ&ハーフ 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.

Pasta & Risotto パスタ & 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
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)

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)



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)

Parmigiano Cheese Risotto with Porcini Mushrooms

ポルチーニ茸の
パルミジャーノチーズリゾット

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

1,280
(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.

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)

Sardinian-Style Braised Lamb

仔羊の煮込み サルディーニャ風

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)

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



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



仔羊の煮込み サルディーニャ風

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

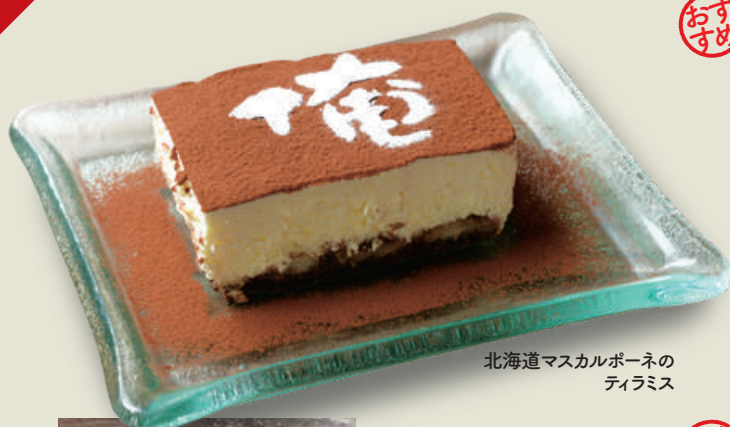
[150g] 2,480 [300g] 3,980
(税込2,728) (税込4,378)



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

北海道マスカルポーネの
ティラミス

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)



カッサータ シチリアーナ



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

680
(税込748)



モンブラン～抹茶ジェラート入り～

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)

680
(税込748)

Amaro
アマーロ (多くの香草使った甘苦いリキュール)

680
(税込748)

Noble wine
貴腐ワイン (ソーテルヌの甘口白ワイン)

780
(税込858)

Marsala wine
マルサラワイン (シチリアの甘口赤ワイン)

680
(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.