

黒毛和牛ステーキ専門店

# 俺のステーキ



## WAGYU STEAK RESTAURANT ORENO STEAK

黒毛和牛を一頭丸ごと買い付けることで  
希少部位から定番部位まで余すことなく活かし、仕入れコストを徹底的に圧縮。

だからこそ実現できる他ではあり得ない価格と品質の両立。

さらに“俺の”シリーズならではの豪快なボリュームに  
ライブ感ある調理、心を掴むパフォーマンスで和牛の頂点を一皿に。  
高級を日常に変える、新しいステーキ体験をお届けします。

By purchasing an entire Japanese Black Wagyu cattle,  
we are able to utilize every cut—from rare premium parts to classic selections—  
while dramatically reducing sourcing costs.  
This is how we achieve an exceptional balance of outstanding quality and unprecedented value.  
Combined with the bold portions, live cooking, and powerful performance  
that define the “ORENO” Series, we deliver the very peak of Wagyu on a single plate.  
A new steak experience that brings luxury into everyday dining.

テーブルチャージ・お席料はいただいておりません。  
No table charge and seating fee will be applied.

# HAMBURG STEAK & COMBO | ハンバーグ & コンボメニュー



## 松阪牛入りビーフ100% 俺のハンバーグステーキ

ORENO Hamburg Steak with Matsusaka Beef  
含松阪牛的100%純牛肉汉堡排

※掲載写真はイメージです。  
Images are for illustrative purposes only.  
图片仅供参考。

## 松阪牛入りビーフ100% 俺のハンバーグステーキ

ORENO Hamburg Steak with Matsusaka Beef  
含松阪牛的100%純牛肉汉堡排

シングル / Single (180g) 1,980(税込2,178)

ダブル / Double (360g) 3,800(税込4,180)

えらべるソース >>  
Please choose a sauce  
请选择酱汁

オニオンソース Onion Sauce / 洋葱酱

デミグラスソース Demi-Glace Sauce / 红酒牛肉酱

おろしポン酢ソース Ponzu Sauce with Daikon / 萝卜泥柚子酱油

## 一緒にいかがですか？ トッピング&サイドメニュー Toppings & Side Dishes / 配料与配菜



CHEDDAR チーズ  
Cheddar Cheese  
切达奶酪

+ 200(税込220)



鳳凰卵の目玉焼き  
Fried Egg  
煎鸡蛋

+ 200(税込220)



“俺のBakery”の  
フォカッチャ  
Focaccia / 佛卡夏

300(税込330)

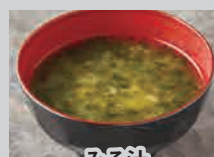


ご飯

Rice / 米饭

300(税込330)

大盛 Large Serving / 大份  
450(税込495)



みそ汁

Miso Soup  
味噌汤

150(税込165)



ミニサラダ

Mini Salad  
小份沙拉

400(税込440)





## 黒毛和牛フィレステーキコンボ

Kuroge Wagyu Fillet Steak Combo / 黒毛和牛菲力牛排套餐

※ステーキは、当店おすすめのミディアムレアにてご提供いたします。  
Steaks are served medium rare as recommended.  
牛排按本店推荐的五分熟提供。

※掲載写真はイメージです。  
Images are for illustrative purposes only.  
图片仅供参考。

### 1. 黒毛和牛フィレステーキコンボ

Kuroge Wagyu Fillet Steak Combo  
黒毛和牛菲力牛排套餐

ハンバーグ (180g)  
Hamburg Steak



ステーキ / Steak (100g)

4,280 (税込4,708)

ステーキ / Steak (200g)

6,400 (税込7,040)



### 2. 黒毛和牛サーロインステーキコンボ

Kuroge Wagyu Sirloin Steak Combo  
黒毛和牛西冷牛排套餐

ハンバーグ (180g)  
Hamburg Steak



ステーキ / Steak (100g)

3,980 (税込4,378)

ステーキ / Steak (200g)

5,800 (税込6,380)

### 3. 黒毛和牛厳選霜降りステーキコンボ

Selected Marbled Steak of Japanese Beef Combo  
黒毛和牛大理石花纹牛排套餐

ハンバーグ (180g)  
Hamburg Steak



ステーキ / Steak (100g)

3,800 (税込4,180)

ステーキ / Steak (200g)

5,600 (税込6,160)

### 4. 黒毛和牛厳選赤身ステーキコンボ

Selected Lean Steak Combo  
黒毛和牛上等瘦肉牛排套餐

ハンバーグ (180g)  
Hamburg Steak



ステーキ / Steak (100g)

3,680 (税込4,048)

ステーキ / Steak (200g)

5,400 (税込5,940)

### 5. 黒毛和牛切り落としステーキコンボ

Kuroge Wagyu Steak Bites Combo  
黒毛和牛牛排块套餐

ハンバーグ (180g)  
Hamburg Steak



ステーキ / Steak (100g)

3,480 (税込3,828)

ステーキ / Steak (200g)

5,200 (税込5,720)

えらべるソース >>  
Please choose a sauce  
请选择酱汁

オニオンソース Onion Sauce / 洋葱酱

おろしポン酢ソース Ponzu Sauce with Daikon / 萝卜泥柚子酱油

わさびバルサミコソース Wasabi Balsamic Sauce / 芥末香醋酱



おすすめメニュー  
Recommendation  
推荐菜单

お好みどうぞ! ソースの追加できます!

Add Extra Sauce. / 可加酱汁。



オニオンソース  
Onion Sauce  
洋葱酱

+100 (税込110)



デミグラスソース  
Demi-Glace Sauce  
红酒牛肉酱

+200 (税込220)



おろしポン酢ソース  
Ponzu Sauce with Daikon  
萝卜泥柚子酱油

+150 (税込165)



わさびバルサミコソース  
Wasabi Balsamic Sauce  
芥末香醋酱

+150 (税込165)



わさび&カットレモン  
Wasabi & Lemon Wedges  
芥末 & 柠檬角

+200 (税込220)

※イラストはイメージです。/ Illustrations are for reference only. / 图片仅供参考

# KUROGE WAGYU STEAK | 黒毛和牛ステーキ



## A5松阪牛ステーキ

A5 Matsusaka Beef Steak  
A5松阪牛牛排

150g 4,980(税込5,478)

200g 6,800(税込7,480)

300g 9,800(税込10,780)

## 松阪牛切り落としステーキ

Matsusaka Beef Steak Bites / 松阪牛牛排块

150g 4,200(税込4,620)

200g 5,500(税込6,050)

300g 7,800(税込8,580)



## A5松阪牛ステーキ

A5 Matsusaka Beef Steak  
A5松阪牛牛排

## 黒毛和牛フィレステーキ

Kuroge Wagyu Fillet Steak  
黒毛和牛菲力牛排

※数量限定部位

Subject to availability / 数量有限

150g 3,280(税込3,608)

200g 4,280(税込4,708)

300g 6,080(税込6,688)

牛の腰の内側にあるごくわずかな希少部位。脂が控えめで、驚くほど柔らかく、上品な味わいが特徴です。

A rare cut found on the inside of the cow's loin. It's low in fat, surprisingly tender, and has a refined flavor.



## 黒毛和牛サーロインステーキ

Kuroge Wagyu Sirloin Steak  
黒毛和牛西冷牛排

150g 2,980(税込3,278)

200g 3,880(税込4,268)

300g 5,580(税込6,138)

牛の腰のあたりにある最上級部位のひとつ。きめ細かな肉質と豊かな肉汁、上品な脂の甘みが特徴です。ジューシーでとろけるような食感をお楽しみください。One of the finest cuts of beef, located near the cow's rump. Characterized by its fine texture, rich juices, and refined sweetness of fat, this steak is juicy and melts in your mouth.



## 一緒にいかがですか？ トッピング&サイドメニュー

Toppings & Side Dishes / 配料与配菜



CHEDDAR チーズ  
Cheddar Cheese  
切込奶酪

+ 200(税込220)



鳳凰卵の目玉焼き  
Fried Egg  
煎鸡蛋

+ 200(税込220)



“俺のBakery”の  
フォカッチャ  
Focaccia / 佛卡夏

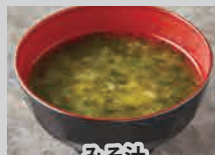
300(税込330)



ご飯  
Rice / 米饭

300(税込330)

大盛 Large Serving / 大份  
450(税込495)



みそ汁  
Miso Soup  
味噌汤

150(税込165)



ミニサラダ  
Mini Salad  
小份沙拉

400(税込440)



ステーキは、当店おすすめのミディアムレアにてご提供いたします。  
その他の焼き加減のご希望は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

Steaks are served medium rare as recommended. Please ask our staff for other doneness preferences.  
牛排按本店推荐的五分熟提供。如需其他熟度，请告知服务员。

※掲載写真はイメージです。  
Images are for illustrative  
purposes only. / 图片仅供参考。

## 黒毛和牛 厳選霜降りステーキ

Selected Marbled Steak of Japanese Beef  
黒毛和牛大理石花纹牛排套餐

150g	2,780(税込3,058)
200g	3,680(税込4,048)
300g	5,380(税込5,918)

ほどよい霜降りとしっとりした食感が特徴で、噛むほどに上質な甘みと旨みが広がります。  
脂がしつこくなく、あっさりとした余韻を楽しめます。

It features a moderate marbling and a moist texture, and the more you chew,  
the more its exquisite sweetness and deep flavor unfolds.  
The fatty texture is not overpowering, leaving a light, lingering aftertaste.



## 黒毛和牛 厳選赤身ステーキ

Selected Lean Steak of Japanese Beef  
黒毛和牛上等瘦肉牛排

150g	2,680(税込2,948)
200g	3,480(税込3,828)
300g	4,880(税込5,368)

腰からももにかけての赤身部位。やわらかくジューシーで、赤身ならではの深い旨みと  
脂のほどよい甘みが楽しめます。あっさりとした後味で、幅広い世代に人気です。

This lean cut of beef, located between the loin and thigh, is tender and juicy, boasting the deep flavor  
and the subtle sweetness of fat. Its light aftertaste makes it popular with a wide range of generations.



## 黒毛和牛切り落としステーキ

Kuroge Wagyu Steak Bites / 黒毛和牛牛排块

150g	2,480(税込2,728)
200g	3,280(税込3,608)
300g	4,680(税込5,148)

一口大にカットされた黒毛和牛の様々な部位を盛り合わせた一皿。部位ごとの食感の違いを  
お楽しみいただけます。（使用する部位・配合割合は毎回異なりますのでご了承ください）

A platter of bite-sized cuts featuring a variety of Wagyu beef parts.  
Enjoy the unique textures and flavors of each cut.

Please note: the selection of cuts and their proportions vary with each serving.

えらべるソース >>  
Please choose a sauce  
请选择酱汁

オニオンソース Onion Sauce / 洋葱酱

おろしポン酢ソース Ponzu Sauce with Daikon / 萝卜泥柚子酱油

わさびバルサミコソース Wasabi Balsamic Sauce / 芥末香醋酱



おすすめメニュー  
Recommendation  
推荐菜单

お好みどうぞ! ソースの追加できます!

Add Extra Sauce. / 可加酱汁。



オニオンソース  
Onion Sauce  
洋葱酱

+100 (税込110)



デミグラスソース  
Demi-Glace Sauce  
红酒牛肉酱

+200 (税込220)



おろしポン酢ソース  
Ponzu Sauce with Daikon  
萝卜泥柚子酱油

+150 (税込165)



わさびバルサミコソース  
Wasabi Balsamic Sauce  
芥末香醋酱

+150 (税込165)



わさび&カットレモン  
Wasabi & Lemon Wedges  
芥末 & 柠檬角

+200 (税込220)

※イラストはイメージです。/ Illustrations are for reference only. / 图片仅供参考

# SIDE MENU

一品メニュー

## 前菜 Appetizers / 前菜

A5松阪牛のウニク 880  
(税込968)  
A5 Matsusaka Beef with Sea Urchin  
A5松阪牛海胆

A5松阪牛肉寿司(2貫) 980  
(税込1,078)  
A5 Matsusaka Beef Sushi (2 pieces)  
A5松阪牛寿司(2贯)

真鯛のカルパッチョ 1,680  
(税込1,848)  
~うに・いくら・ズワイガニ添え~  
Red Sea Bream Carpaccio with Sea Urchin,  
Salmon Roe and Snow Crab  
真鯛魚生片 配海胆・鲑鱼籽・松叶蟹

ハーフサイズ 980  
half size / 半份 (税込1,078)

ごろごろ野菜のピクルス 580  
(税込638)  
Chunky Vegetable Pickles / 什锦大块腌菜

パテ・ド・カンパーニュ 680  
(税込748)  
Pate de Campagne / 乡村肉酱派

フォアグラムース 780  
(税込858)  
Foie Gras Mousse / 鹅肝慕斯

アペタイザー3種盛り 1,800  
(税込1,980)  
Assorted Appetizers (3 kinds)  
三种前菜拼盘

## サラダ Salad / 沙拉

ミニサラダ 400  
(税込440)  
Mini Salad / 小份沙拉

バーニャカウダ ~バジルみそソース~ 680  
(税込748)  
Bagna Cauda Salad with Basil Miso Sauce  
巴涅卡乌达沙拉(罗勒味噌酱)

俺んちのサラダ 1,280  
(税込1,408)  
~すりおろし野菜ドレッシング~  
Homemade Salad with Grated Vegetable Dressing  
特制沙拉(蔬菜研磨酱)

## 温菜 Hot Appetizers / 热菜

ズワイガニクリームクローケ 580  
(税込638)  
~トマトソース~(1個)  
Snow Crab Cream Croquette with Tomato Sauce (1 piece)  
雪蟹奶油可乐饼配番茄酱(1个)

オニオングラタンスープ 600  
(税込660)  
Onion Soup Gratinée / 法式洋葱汤

フライドポテト 680  
(税込748)  
French Fries / 薯条

ガリバタフライドポテト 780  
(税込858)  
Garlic Butter French Fries  
蒜香黄油薯条

牛すじ塩煮込み 800  
(税込880)  
Salt-Braised Beef Tendon / 盐炖牛筋



A5黒毛和牛のウニク  
A5 Wagyu Beef with Sea Urchin  
A5黒毛和牛海胆



ズワイガニクリームクローケ  
~トマトソース~(1個)  
Snow Crab Cream Croquette  
with Tomato Sauce (1 piece)  
雪蟹奶油可乐饼配番茄酱(1个)



フライドポテト  
French Fries / 薯条



オニオングラタンスープ  
Onion Soup Gratinée  
法式洋葱汤

# DESSERTS

デザート

アイス3種盛り合わせ 980  
(税込1,078)  
Assorted 3 Kinds of Ice Cream  
三种冰淇淋拼盘

紅茶シフォンケーキ 580  
(税込638)  
Earl Grey Chiffon Cake / 红茶戚风蛋糕

アイス単品 各 380  
(究極のバニラ / 沖縄黒糖 / 果肉入りいちご) (税込418)  
Single Ice Cream (Ultimate Vanilla / Okinawan Brown Sugar /  
Strawberry with Fruit Chunks) / 单球冰淇淋(至尊香草 / 冲绳黑糖 / 含果肉草莓)

ガトーショコラとバニラアイス 680  
(税込748)  
Gateau au Chocolat with Vanilla Ice Cream  
巧克力蛋糕配香草冰淇淋

鳳凰卵プリン 580  
(税込638)  
Premium Egg Pudding / 凤凰蛋布丁



全6品

## 黒毛和牛ステーキコース

Wagyu Steak Course / 黒毛和牛牛排套餐

お一人様 6,000円 (税込6,600円)  
per person / 每人

“俺のBakery” フォカッチャ or ライス  
いずれか食べ放題  
All-you-can-eat focaccia or rice (choice of one).  
佛卡夏或米饭 (二选一, 吃到饱)

### 前菜3種盛り合わせ

～ウニク・真鯛カルパッチョ・肉寿司～

Assorted 3 Appetizers

(Beef with Sea Urchin, Red Sea Bream Carpaccio, Beef Sushi)

三款前菜拼盘 (海胆牛肉, 真鲷鱼生片, 寿司牛肉)

### サラダ

～バーニャカウダ・バジルみそソース～

Salad (Bagna Cauda with Basil Miso Sauce) / 沙拉 (巴尼酱, 罗勒味噌酱)

### 牛すじ塩煮込み

Salt-Braised Beef Tendon / 盐炖牛筋

### 黒毛和牛ステーキ (150g)

Wagyu Steak / 黒毛和牛牛排

### デザート

Dessert / 甜点

《コースをご利用の方限定!》

+2,000円 (税込) でワイン (赤・白・泡) 飲み放題 にできます!

Add ¥2,000 (tax included) for all-you-can-drink wine (red, white & sparkling).  
另加2000日元 (含税), 即可享受红酒、白酒及起泡酒畅饮!







全7品

## 松阪牛ステーキコース

Matsusaka Beef Steak Course / 松阪牛牛排套餐

お一人様 **9,000円**(税込9,900円)  
per person / 每人

“俺のBakery” フォカッチャ or ライス  
いずれか食べ放題

All-you-can-eat focaccia or rice (choice of one).  
佛卡夏或米饭(二选一, 吃到饱)

### 前菜3種盛り合わせ

～ウニク・真鯛カルパッチョ・松阪牛肉寿司～

Assorted 3 Appetizers

(Beef with Sea Urchin, Red Sea Bream Carpaccio, Matsusaka Beef Sushi)

三款前菜拼盘(海胆牛肉, 真鲷鱼生片, 松阪牛寿司)

### サラダ

～バーニャカウダ・バジルみそソース～

Salad (Bagna Cauda with Basil Miso Sauce) / 沙拉(巴尼酱, 罗勒味噌酱)

### オニオングラタンスープ

Onion Soup Gratinée / 法式洋葱汤

### 牛すじ塩煮込み

Salt-Braised Beef Tendon / 盐炖牛筋

### 松阪牛ステーキ(150g)

Matsusaka Beef Steak / 松阪牛牛排

### デザート

Dessert / 甜点

《コースをご利用の方限定!》

**+2,000円(税込) でワイン(赤・白・泡)飲み放題にできます!**

Add ¥2,000 (tax included) for all-you-can-drink wine (red, white & sparkling).

另加2000日元(含税), 即可享受红酒、白酒及起泡酒畅饮!