

おすすめ

## 盛り合わせ

Chef's Skewer Selection  
各式串焼

### 厳選三種串

Premium Skewer Trio  
3种严选串烧组合

- ◆ 俺の手ごねつくね (タレ)  
ORENO House-Made Tsukune  
Skewer (Sauce) / 烤鸡肉丸子串 (酱汁)
- ◆ 本日のおすすめ特選串  
Today's Special Skewer  
本日特选串烧

1,200  
(税込 1,320)

- ◆ 匠の大山鶏 ねぎま串 (塩)  
Daisen Chicken and  
Scallion Skewer (Salt)  
大山鸡肉葱串 (盐味)



## 厳選!炭火やきとり

Charcoal Grill Recommendation  
严选碳烤



名物

俺の手ごねつくね (1本)  
ORENO House-Made Tsukune Skewer  
(1 piece) / 烤鸡肉丸子串 (1个)

420  
(税込 462)

月見つくね (1本)  
ORENO House-Made Tsukune Skewer  
with Egg Yolk (1 piece) / 烤鸡肉丸子串配蛋黄 (1个)

480  
(税込 528)



匠の大山鶏  
むね肉串

匠の大山鶏 ねぎま串 (1本)  
Daisen Chicken and Scallion Skewer  
(1 piece) / 大山鸡肉葱串 (1个)

420  
(税込 462)

匠の大山鶏 むね肉串 (1本)  
Daisen Chicken Breast Skewer (1 piece)  
大山鸡胸串 (1个)

260  
(税込 286)

匠の大山鶏 むね&梅肉串 (1本) 300  
Daisen Chicken Breast Skewer  
with Ume Plum (1 piece) / 梅酱大山鸡胸串 (1个)

(税込 330)

## 炭火焼き串

Charcoal Grilled Chicken / 炭火烤鸡

タレ または 塩 をお選びください

Please choose either Sauce or Salt / 请选择酱汁或盐

国産鶏ねぎま串 (1本)  
Japanese Chicken and Scallion Skewer  
(1 piece) / 日本产葱鸡肉串 (1个)

280  
(税込 308)

国産鶏もも串 (1本)  
Japanese Chicken Thigh Skewer (1 piece)  
日本产鸡腿串烧 (1个)

280  
(税込 308)

国産鶏ハラミ (1本)  
Japanese Chicken Skirt Skewers (1 pieces)  
日本产鸡裙串 (1个)

280  
(税込 308)

国産鶏ぼんじり串 (1本)  
Japanese Chicken Tail Skewer (1 piece)  
日本产鸡屁股串 (1个)

240  
(税込 264)

国産鶏砂肝串 (1本)  
Japanese Chicken Gizzard Skewer (1 piece)  
日本产鸡胗串 (1个)

240  
(税込 264)

ヤゲン軟骨串 (1本)  
Chicken Cartilage Skewer (1 piece)  
鸡软骨串 (1个)

240  
(税込 264)

つくね棒串 (1本)  
Chicken Tsukune Skewer (1 piece)  
烤鸡肉丸子串 (1个)

240  
(税込 264)

皮串 (1本)  
Chicken Skin Skewer (1 piece)  
雞皮串烧 (1个)

220  
(税込 242)

うすら卵串 (1本)  
Quail Egg Skewer (1 piece)  
鹌鹑蛋串 (1个)

220  
(税込 242)

チーズソーセージ串 (1本)  
Cheese Sausage Skewer (1 piece)  
奶酪香肠串 (1个)

260  
(税込 286)

# 冷菜

Cold Appetizers / 凉菜

## 本日の浅漬け

Today's Pickled Vegetables / 今天的腌制蔬菜

380

(税込 418)

## ポテトサラダ

Potato salad / 土豆沙拉

440

(税込 484)

## 鶏チャンジャ

Spicy Chicken (Spicy Cod Innards Style)  
鸡肉辣拌鳕鱼内脏

440

(税込 484)

## シンプルグリーンサラダ

Simple Green Salad / 蔬菜沙拉

620

(税込 682)

## クリームチーズの酒粕漬け

Cream Cheese Marinated in Sake Lees  
酒糟腌奶油奶酪

680

(税込 748)

## 国産鶏のたたき

Lightly Seared Japanese Chicken  
低温烹调的日式鸡肉

820

(税込 902)

## サーモンのサラダ

~玉ねぎと西京味噌のドレッシング~  
Salmon Salad with Onion & Saikyo Miso Dressing  
三文鱼沙拉配和西京味噌酱

960

(税込 1,056)

## 黒毛和牛ローストビーフ

Wagyu Roast Beef / 和牛烤牛肉

60g

980

(税込 1,078)

100g

1,540

(税込 1,694)

カニクリームコロッケ



炙り鶏チャーシュー



大山鶏と野菜の  
せいろ蒸し



塩麹で煮込んだ豚角煮

# 温菜

Hot Appetizers / 热菜

## カニクリームコロッケ (1個)

Crab Cream Croquette (1 piece)  
蟹肉奶油丸子 (1个)

500

(税込 550)

## フライドポテト

French Fries / 炸薯条

540

(税込 594)

## 海鮮チヂミ

Korean Seafood Pancake / 韩式海鲜煎饼

680

(税込 748)

## 鶏の唐揚げ ~俺のだし~

ORENO Dashi-Marinated Fried Chicken  
炸鸡出汁风味

640

(税込 704)

## あさりの酒蒸し

Sake-Steamed Clams / 清酒蒸蛤蜊

640

(税込 704)

## 長崎県五島列島産アジフライ

~カツオ薫るタルタル~

Deep-Fried Horse Mackerel  
with Bonito-Infused Tartar Sauce  
长崎五岛列岛的炸马鲛鱼 鲣鱼香味塔塔酱

640

(税込 704)

## 炙り鶏チャーシュー

Grilled Chicken Chashu  
(Japanese-style Braised Chicken) / 炙烤鸡肉叉烧

720

(税込 792)

## 大山鶏と野菜のせいろ蒸し

Daisen Chicken and Steamed Vegetables  
in a Bamboo Steamer / 大山鸡与蒸蔬菜(竹蒸笼蒸制)

800

(税込 880)

## 塩麹で煮込んだ豚角煮

Braised Pork Belly in Shio Koji / 盐麹炖猪肉肚

980

(税込 1,078)



黒毛和牛ローストビーフ  
※写真はイメージです。



国産鶏のたたき



サーモンのサラダ  
~玉ねぎと西京味噌のドレッシング~





俺の巻き寿司 (8貫)

# お食事

Rice & Noodles / 米饭与面食

## 俺の巻き寿司

ORENO Special Seafood Sushi Rolls / 海鲜寿司卷

4貫

980

4 pieces (税込 1,078)

8貫

1,800

8 pieces (税込 1,980)

## 鶏白湯スープ

Chicken Paitan Soup / 鸡热水汤

300

(税込 330)

## 鶏白湯ラーメン

Chicken Paitan Ramen / 鸡白汤拉面

680

(税込 748)

## 鶏茶漬け

Chicken Chazuke (Rice with Chicken and Broth) 鸡肉茶泡饭

680

(税込 748)

# 甘味

Desserts / 甜点

## 和三盆プリン

Japanese Wasanbon Sugar Pudding / 和三盆布丁 (税込 440)

400

## わらび餅

Warabi Mochi (Bracken Starch Jelly) / 蕨饼

400

(税込 440)

## パナコッタ

Panna Cotta / 意式奶油布丁

400

(税込 440)

和三盆プリン



パナコッタ



## 俺のやきとりからのご案内

Information from the Restaurant / 来自本店的温馨提示

- ◆お一人様あたり、お通し代¥350円(税込385円)を頂戴しております。  
A cover charge of ¥350 (tax included ¥385) will be added per person.  
每位客人需支付350日元的餐位费(含税385日元)。
- ◆お席は2時間制です。お待ちのお客様のためにもご協力をお願いいたします。  
The seating time is limited to 2 hours. We appreciate your cooperation in ensuring that our waiting guests can be seated promptly.  
用餐时间为2小时,感谢您为等候的顾客给予配合。

- ◆1ドリンク制です。お一人様お飲み物1杯以上のご注文をお願いいたします。  
A one-drink policy is in place. Each guest is requested to order at least one drink. / 本店实行每人至少一杯饮品的消费规定。
- ◆一部のお料理は、写真と若干異なる場合がございます。  
The actual dishes may differ slightly from their photos.  
部分菜品可能与图片略有差异,敬请谅解。

インスタでは  
新作料理や  
限定メニュー、  
お得なイベント  
情報など  
随時配信中!

当店の  
アカウント  
はこちら



@orenoyakitori\_oimachi



俺のアプリダウンロード & 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杯プレゼントします!



ダウンロード  
はこちら

