



Beef!

**BEEF CHARCOAL GRILL PLATTER
BEEF炭火Grill盛り合わせ**

牛ハラミ・牛タン・牛リブローズ

SKIRT STEAK, TONGUE, RIBEYE

500G: **7,980** (税込 8,778)

300G: **5,980** (税込 6,578)

迷ったらこれ!!

肉盛り合わせ

Mix!

**MIXED GRILL PLATTER
ミックスGrill盛り合わせ**

牛ハラミ・豚肩ロース・鶏のガランティヌ

BEEF SKIRT, PORK SHOULDER,
CHICKEN GALANTINE

300G: **2,980** (税込 3,278)



俺のフレンチGRILL&WINEからのご案内
Oreno French Grill & Wine - Important Information

- ◆お一人様あたり、アミューズ&テーブルチャージ料¥550 (税込) を頂戴しております。
A cover charge of ¥550 (tax included) per person includes a small appetizer.
- ◆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ませ。
Please inform our staff if you have any allergies.
- ◆お席での『テーブル会計』にご協力くださいませ。
We kindly ask for your cooperation in settling the bill at your table at the end of your meal.

- ◆1ドリンク制です。お一人様につきお飲み物1杯以上のご注文をお願いしております。
A one-drink policy is in place. Each guest is requested to order at least one drink.
- ◆お席は2時間制です。お待ちのお客様の為に、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.
- ◆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.

GRILL

炭火



厳選した牛タンを厚切りし、グリルしました。
特製ネギダレでお召し上がりください。

**THICK-CUT
BEEF TONGUE (100G)**

厚切り牛タン (100g) 1,980
(税込 2,178)



柔らかい赤身と適度なサシが入ったバランスの良い肉質。
あっさりしているながらも旨味をしっかりと感じられます。

**U.S. BEEF HARAMI
(SKIRT STEAK) (150G)**

US産牛ハラミ (150g) 2,280
(税込 2,508)



**LAMB T-BONE
WITH SALSA CHECCA (250G)**

仔羊Tボーン ケッカソース (250g)

生後1年未満の仔羊肉。
骨付きロースとヒレ、2つの部位をご提供。 **2,980**
(税込 3,278)

**BONE-IN EZO VENISON L-BONE
WITH TRUFFLE BUTTER (300G)**

**蝦夷鹿骨付きLボーン
トリュフバター (300g) 3,480**
(税込 3,828)

フレッシュな赤身と脂身の絶妙なバランスの骨付きロース。
適度な脂がのった美味しさを存分にお楽しみください。



GRILL

炭火



リブロースはサーロインと並んで牛肉の二大高級部位。
肉質は柔らかく、口溶けが良いのが特徴です。

JAPANESE BEEF RIBEYE (150G)
国産牛リブロース 2,580
(150g) (税込 2,838)



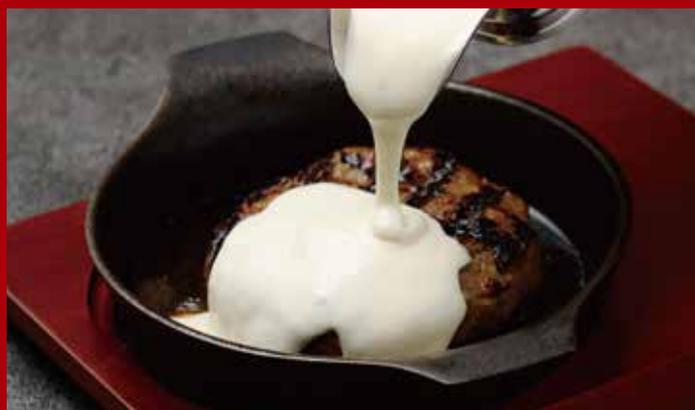
ステーキの王様。
非常に柔らかく、とろける食感が最大の特徴です。

JAPANESE BEEF SIRLOIN (150G)
国産牛サーロイン 2,980
(150g) (税込 3,278)



BONE-IN
MATSUSAKA PORK LOIN (220G)
骨付き松阪豚ロース (220g)
1,980 (税込 2,178)

SPECIAL HAMBURGER STEAK
WITH CHEESE SAUCE (200G)
特製ハンバーグ
チーズソース (200g) 1,680
(税込 1,848)



TODAY'S GRILLED
JAPANESE BLACK WAGYU
本日の黒毛和牛グリル
¥ASK

※内容はスタッフまでお尋ねください
Please ask the staff about the Tapas.

COLD APPETIZERS

冷前菜



A5-RANKED JAPANESE BLACK WAGYU WITH
SEA URCHIN (UNI)

A5ランク黒毛和牛のうにく (1 PIECE/1個) 880
~いくら・コンソメジュレ~ (税込 968)



SMOKED SALMON PARFAIT WITH SALMON ROE AND CAVIAR

スモークサーモンのパルフェ 1,280
イクラとキャビア (税込 1,408)



TRUFFLE-SCENTED
ESPUMA POTATO SALAD
トリュフ香るエスプーマの
ポテトサラダ 680
(税込 748)

A5 WAGYU BEEF SUSHI
(2 PIECES)
A5黒毛和牛の
肉寿司 (2貫) 880
(税込 968)

ROAST KUROGE WAGYU BEEF SALAD 1,780
黒毛和牛のローストビーフサラダ (税込 1,958)

TIN OF CAVIAR (30G) WITH BLINIS 7,000
缶ごとキャビア (30g) ブリニ添え (税込 7,700)

ASSORTED PICKLES 580
ピクルス盛合せ (税込 638)



White mushroom and arugula salad
- topped with dried mullet roe
ホワイトマッシュルームとルッコラサラダ
～カラスミがけ～

WHITE MUSHROOM AND ARUGULA SALAD
- TOPPED WITH DRIED MULLET ROE

長谷川農園直送 ホワイトマッシュルームと
ルッコラサラダ ～カラスミがけ～ **1,780**
(税込 1,958)

CAESAR SALAD WITH IBERICO BACON,
SERVED WITH SOFT-BOILED EGG

イベリコベーコンのシーザーサラダ
～温玉のせ～ **780**
(税込 858)



FOIE GRAS AND WHITE LIVER MOUSSE
フォアグラと白レバームース **980**
(税込 1,078)



FRESH OYSTERS
WITH RED WINE VINEGAR SAUCE
生牡蠣の赤ワインビネガーソース
(1PIECE/1個) **680**
(税込 748)



ASSORTED PROVENÇAL OLIVES AND
CHEESES
プロバンス風オリーブと
チーズ盛り合わせ **1,480**
(税込 1,628)



FRESH FISH CARPACCIO
WITH SEA URCHIN AND CAVIAR,
SERVED WITH PARSLEY SAUCE
鮮魚のカルパッチョ
いくらとキャビア添え
パセリソース **1,980**
(税込 2,178)



LOW-TEMPERATURE COOKED JAPANESE
BEEF LIVER WITH LEEK AND
EGG YOLK SAUCE
国産牛レバーの低温調理
葱卵黄ソース **1,680**
(税込 1,848)



GRILLED VEGGIES
WITH WARM GARLIC-ANCHOVY DIP
季節野菜のグリル
バーニャカウダ風 **1,280**
(税込 1,408)

HOT APPETIZERS

温前菜



GRILLED JUMBO MUSHROOMS
WITH CHEESE

長谷川農園直送
ジャンボマッシュルームのチーズ焼き
1,480
(税込1,628)

SHRIMP AND
MUSHROOM AJILLO
海老とマッシュルーム
のアヒージョ 880
(税込968)

SHRIMP MACARONI GRATIN
エビマカロニグラタン 980
(税込1,078)

バゲットと一緒に 食べたい!

EAT WITH BAGUETTES!



LAYERED MILLE-FEUILLE OF
FOIE GRAS, GRILLED EEL,
AND EGGPLANT
フォアグラ・うなぎ・茄子の
ミルフィーユ仕立て
2,480
(税込2,728)

ORENO BAKERY'S
BAGUETTE (2 SLICES)
俺のBakeryバゲット
(2カット) 300
(税込330)



JUMBO CUTLETS SKEWER WITH
SHAUWESSEN SAUSAGE AND CHEESE
シャウエッセンとチーズの
ジャンボ串カツ
780
(税込858)

BRAISED BEEF TENDON
特製牛すじ煮込み 980
(税込1,078)

BROCCOLI
WITH PARMIGIANO CHEESE
ブロッコリーの
パルミジャーノチーズかけ (税込858) 780

FRENCH FRIES WITH
ANCHOVY MAYO & KETCHUP
フライドポテト
アンチョビマヨネーズと
ケチャップ添え 600
(税込660)

MAIN DISHES

BY 俺のフレンチ

BEEF TENDERLOIN AND FOIE GRAS ROSSINI
WITH TRUFFLE SAUCE

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ
～トリュフソース～
3,980
(税込 4,378)



FRESH FISH POÊLÉ FROM TOYOSU MARKET
WITH THE CHEF'S SPECIAL SAUCE OF THE DAY
豊洲直送 鮮魚のポアレ
～その日のシェフのソースで～ 2,280
(税込 2,508)



BRAISED KUROGE WAGYU IN RED WINE,
BAKED IN PASTRY
黒毛和牛の赤ワイン煮込み
パイ包み焼き 2,980
(税込 3,278)

RARE-COOKED JAPANESE BEEF SIRLOIN CUTLET WITH MUSHROOM SAUCE
国産牛サーロインのレアカツ ～マッシュルームソース～ 1,980
(税込 2,178)

WHOLE GRILLED LIVE LOBSTER WITH CLARIFIED BUTTER AND AIOLI SAUCE
活オマール海老 一尾丸ごとグリル 6,800
～澄ましバターとアイオリソース～ (税込 7,480)



Rare-Cooked Japanese Beef Sirloin Cutlet with Mushroom Sauce
国産牛サーロインのレアカツ ～マッシュルームソース～



Whole Grilled Live Lobster with Clarified Butter and Aioli Sauce
活オマール海老 一尾丸ごとグリル ～澄ましバターとアイオリソース～



ORENO STYLE BOLOGNESE
俺のボロネーゼ **1,780**
(税込1,958)



TOMATO CREAM PASTA WITH BLUE CRAB
渡り蟹のトマトクリームパスタ **1,480**
(税込1,628)

FINISHING DISHES

仕上げ



Truffle and Foie Gras Risotto
トリュフとフォアグラのリゾット

TODAY'S PASTA
本日のパスタ

ASK

PARMESAN CHEESE RISOTTO
パルメザンチーズのリゾット

1,280
(税込1,408)

TRUFFLE AND FOIE GRAS RISOTTO
トリュフとフォアグラのリゾット

1,980
(税込2,178)

EEL RISOTTO
鰻のリゾット

2,980
(税込3,278)

GRILLED RICE BALL WITH TRUFFLE AND CHEESE,
SERVED WITH SOY-MARINATED EGG YOLK (1 PIECE)

トリュフとチーズの焼きおにぎり
~卵黄醤油漬け~ (1個) **580**
(税込638)

パスタ・リゾット 大盛り **+ ¥550 (税込)** Large Portion of Pasta or Risotto +¥550 (tax included)



Parmesan Cheese Risotto
パルメザンチーズのリゾット



Eel Risotto
鰻のリゾット



Grilled Rice Ball with Truffle and Cheese,
Served with Soy-Marinated Egg Yolk (1 Piece)
トリュフとチーズの焼きおにぎり ~卵黄醤油漬け~ (1個)

DESSERTS

甘味



TABLESIDE MONT BLANC
(FRESHLY PIPED FOR YOU)
目の前仕上げのモンブラン

880
(税込 968)

TODAY'S ICE CREAM TRIO
本日のアイス3種盛り合わせ

680
(税込 748)

CRÈME BRÛLÉE WITH VANILLA ICE CREAM
クレームブリュレ ~バニラアイスのせ~

680
(税込 748)

ORENO STYLE TIRAMISU WITH SEASONAL FRUITS
俺のティラミス ~季節のフルーツ添え~

680
(税込 748)



AFTER MEAL DRINKS

飲み物

COFFEE
コーヒー (HOT・ICE) 480
(税込 528)

CAFÉ AU LAIT
カフェオレ (HOT・ICE) 580
(税込 638)

ESPRESSO
エスプレッソ **SINGLE** 480
(税込 528)
DOUBLE 680
(税込 748)

BLACK TEA
紅茶 ダージリン ザ ファーストフラッシュ 480
(HOT・ICE) (税込 528)

ELDER FLOWER CHAMOMILE TEA
エルダーフラワー & カモミール 480
(税込 528)

ROSE HIP TEA
ローズヒップティー 480
(税込 528)

BOTRYZED DESSERT WINE
貴腐ワイン 780
水分の抜けたブドウから作られる (税込 858)
甘口ワイン

GRAPPA
グラッパ 780
ブドウで造るイタリアのブランデー (税込 858)

CALVADOS
カルヴァドス 780
リンゴで造るフランスのブランデー (税込 858)

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



当日利用もできます!!

シェアして楽しむ 飲み放題付きコース

2名様から承ります / Available for 2 or more guests

※写真はイメージです。

CASUAL COURSE カジュアルコース

〈2時間制・飲み放題付き〉

お1人様 ¥6,000 (税込)

冷前菜

ローストポークとポローニャソーセージ
・
フォアグラと白レバーのムース

サラダ

シーザーサラダ

温前菜

海老とマッシュルームアヒージョ
・
バゲット付

お魚料理

本日の鮮魚のフリット

お肉料理

牛ハラミの炭火焼
・
フライドポテト添え

メの一品

トリュフリゾット

デザート

本日のデザート

スタンダードコース

〈2時間制・飲み放題付き〉

お1人様 ¥7,500 (税込)

冷前菜

鮮魚のカルパッチョ&ローストポーク

サラダ

シーザーサラダ

温前菜

海老とマッシュルームアヒージョ
・
バゲット付

特製牛すじの煮込み

お肉料理

骨付き松阪ポークグリル
・
&フライドポテト

牛フィレとフォアグラのロッシーニ

メの一品

トリュフリゾット

デザート

本日のデザート

PREMIUM COURSE プレミアムコース

〈2時間制・飲み放題付き〉

お1人様 ¥9,000 (税込)

冷前菜

鮮魚のカルパッチョ&ローストポーク
・
殻付きウニとローストビーフ『ウニク』

サラダ

マッシュルームとルッコラのサラダ

お魚料理

鮮魚のムニエル
・
~その日のシェフのソース~

お肉料理

骨付き松阪ポークグリル
・
&フライドポテト

牛フィレとフォアグラのロッシーニ

メの一品

うなぎのリゾット

デザート

本日のデザート

※当日キャンセルは100%のキャンセル料を頂戴いたします。 ※飲み放題のお時間は、グラス交換制の90分ラストオーダーです。
※大人の方のみお料理を準備いたします。お子様の分が必要な方は前日までにご連絡ください。

【飲み放題メニュー DRINK MENU】

GLASS OF WINE

スパークリングワイン
赤ワイン
白ワイン

BEER

生ビール
(アサヒマルエフ)
シャンディーガフ

HIGH-BALL

ブラックニッカハイボール
アップルワインハイボール
ジンジャーハイボール
コークハイボール

SHOCHU & PLUM WINE

[ロック/水割り/ソーダ]
麦焼酎 芋焼酎
やさしさ梅酒

SOUR

レモンサワー
ライムサワー
グレープフルーツサワー
アセロラサワー
ラムネサワー
シャインマスカットサワー
ナガノパープルサワー
果肉入り白桃サワー

COCKTAIL

[ソーダ/オレンジ/
グレープフルーツ/トニック]
カシス
ピーチ
ライチ
ジン
ウオッカ

SOFT DRINKS

瀬戸内レモネード/アイスピーチティー
瀬戸内レモンスカッシュ/
シャインマスカットスカッシュ/
ナガノパープルスカッシュ/
果肉入り白桃スカッシュ/
メロンソーダ/ラムネソーダ
アセロラソーダ/クラフトコーラ
コーラ/ジンジャーエール
100%オレンジジュース/
100%グレープフルーツジュース/烏龍茶