

Cold Appetizer

冷前菜



お一人様1個がオススメです!

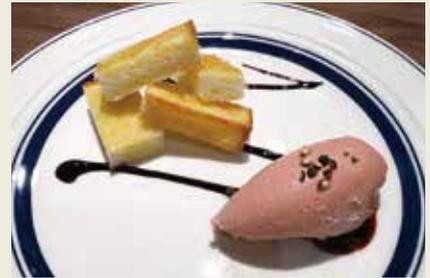
A Delicate Seafood Mousse
Topped with Lobster Gelée

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みぎめのマリネ
～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

自家製ツナのみもザ風サラダ **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
おすすめ 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)



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 880
 ~カルボナーラ風~ (税込968)

French Fries with Anchovy Mayonnaise
 フライドポテト 580
 ~アンチョビマヨネーズ~ (税込638)

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)
おすすめ 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)

ORENO ITALIAN

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
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)

Pajata alla Romana
Spicy Tomato Sauce with Braised Veal Intestines (Short Pasta)
パイヤータ・アッラ・ローマーナ
丸腸の辛いトマトソース(ショートパスタ) (税込1,408)

1,280



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

1,280
(税込1,408)

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

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？

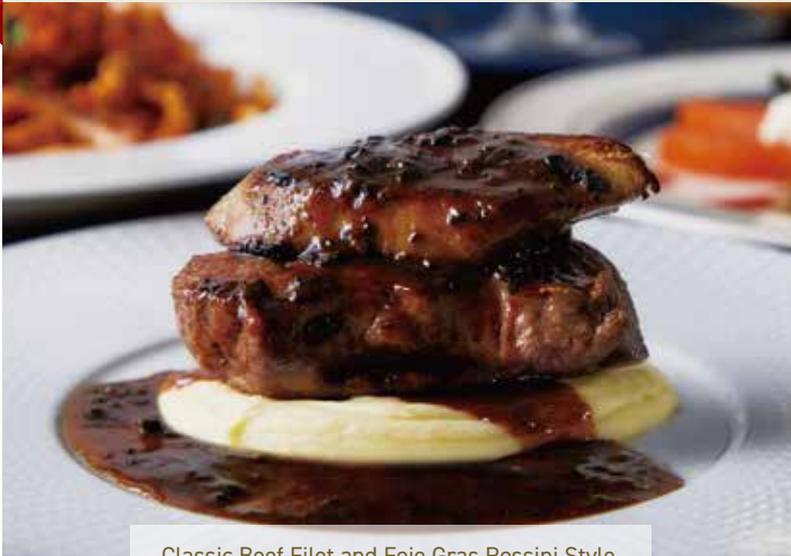
Parmesan Cheese / Mini Bottle of Extra Virgin Olive Oil
パルメザンチーズ / EXVオリーブオイルミニボトル

各 300
(税込330)

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.

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
王道ロッシェニ 3,980
(税込4,378)

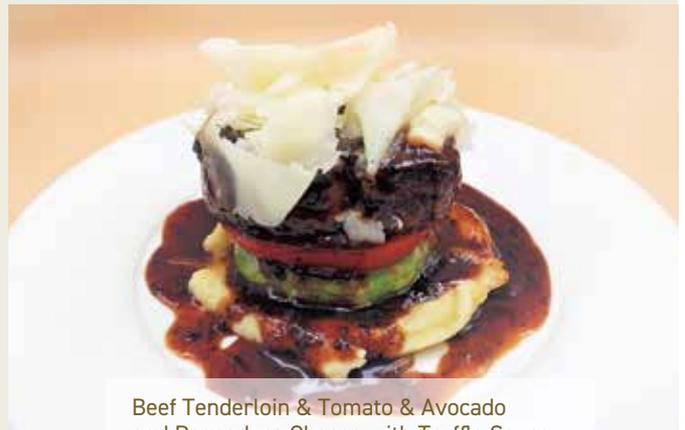
Sardinian-Style Braised Lamb

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 & Avocado
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レ (税込3,278)



国産豚の煮込み ナポリ風

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

瀬戸内レモンシャーベット 塩レモン添え

おすすめ Tiramisu with Hokkaido Mascarpone
北海道マスカルポーネのティラミス 680
(税込748)

Strawberry Panna Cotta
イチゴのパンナコッタ 680
(税込748)

おすすめ 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 400
(チョコレート・北海道ミルク・ミックス) (税込440)

Seasonal Recommended Dolce
季節のオススメドルチェ ¥ASK

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

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.