

# Cold Appetizer

## 冷前菜

Sea Urchin, Caviar, Shrimp, Scallop & Lobster Consommé Jelly  
with Seasonal Vegetable Fondant

雲丹、キャビア、海老、帆立、オマールの  
コンソメジュレと季節野菜のフォンダン 580  
(税込638)

Simple Green Salad

シンプルなグリーンサラダ 580  
(税込638)

Cream Cheese Saikyo-Yaki

クリームチーズの西京焼き 680  
(税込748)

Caesar salad "ORENO" Styles

俺のシーザーサラダ (2~3名様) 780  
(税込858)

Pâté de Campagne (Country-style Pâté)

パテ・ド・カンパーニュ 780  
(税込858)

Thick-cut House-marinated Salmon

厚切り自家製サーモンマリネ 1,180  
(税込1,298)



自家製フォアグラコンフィと  
柑橘のマルムラード



本日鮮魚の贅沢カルパッチョ



Wagyu Roast Beef & Mushroom Salad with Violette Mayonnaise

黒毛和牛のローストビーフと  
マッシュルームのサラダ 1,680  
~マヨネーズビオレ~ (税込1,848)

Italian Burrata Cheese & Fruit Tomato Caprese

イタリア産ブッラータチーズと  
フルーツトマトのカプレーゼ 1,480  
(税込1,628)

Homemade Foie Gras Confit with Citrus Marmalade

自家製フォアグラコンフィと  
柑橘のマルムラード 1,980  
(税込2,178)

Today's Premium Fresh Fish Carpaccio

本日鮮魚の贅沢カルパッチョ 1,980  
(税込2,178)

Hokkaido Beef Tartare - "UniQ" Style with Sea Urchin & Caviar

北海道産牛肉のタルタル 2,180  
~キャビアと雲丹のウニク仕立て~ (税込2,398)

# Small Appetizer

## おつまみ

Soup of the Day

本日のスープ 400  
(税込440)

Chilled Foie Gras Flan with Orange Gelée & Caramel Mousse

冷製フォアグラフラン 480  
~オレンジジュレとキャラメルムース~ (税込528)

Foie Gras & White Liver Pâté

フォアグラと白レバーのパテ 580  
(税込638)



雲丹、キャビア、海老、帆立、オマールの  
コンソメジュレと季節野菜のフォンダン



冷製フォアグラフラン  
~オレンジジュレとキャラメルムース~

Head-On Shrimp Wrapped in Kadaif Noodles

海老のカダイフ揚げ (2本) 580  
(税込638)

French Fries with Anchovy Mayo

フライドポテト アンチョビマヨネーズ 680  
(税込748)

Bagna Càuda with Colorful Vegetables

彩り野菜のバーニャカウダ 680  
(税込748)

Aged Prosciutto

熟成生ハム 1,280  
(税込1,408)

ぜひ  
一緒に!

Chef's Special Bread (2 pieces)

シェフこだわりパン (2個) 390  
(税込429)



写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わる事がございます。  
Photos are for illustrative purposes only. Garnishes, presentation, and tableware may vary depending on ingredient availability.

# Hot Appetizer

## 温前菜



Petit French Onion Gratin Soup  
**プチオニオングラタンスープ**  
 480(税込528)

Special Beef Stew  
**特製ビーフシチュー** 780  
 (税込858)

Sautéed Foie Gras with White Asparagus  
**フォアグラとホワイト  
 アスパラガスのソテー** 1,780  
 (税込1,958)

Shrimp and Taro Ajillo (Garlic Oil Sauté)  
**海老と里芋のアヒージョ**  
 880  
 (税込968)

Steamed Mussels with  
 Plenty of White Wine  
**もりもりムール貝の  
 白ワイン蒸し** 1,480  
 (税込1,628)



Half & Half Pizza of Your Choice  
**チョイスなハーフ&ハーフ** L: 1,980(税込2,178)  
 下記のピザより好きなピザを2種類お選び下さい♪

Margherita  
**マルゲリータ** 🍅 S: 980(税込1,078)  
 ナポリピッツアの王道。  
 トマト、バジル、モッツアレラチーズ L: 1,180(税込1,298)

Bambino (Tuna, Corn & Bacon)  
**バンビーノ(ツナ・コーン・ベーコン)** S: 980(税込1,078)  
 お子様向け・甘めのシンプルなピザ L: 1,180(税込1,298)

Spicy Salami (Piccante Salami)  
**ピカンテサラミ** 🌶️ S: 1,280(税込1,408)  
 ピリ辛サラミを使ったピザ L: 1,480(税込1,628)

Truffle, porcini mushroom and egg Bismarck style  
**トリュフとポルチーニ茸のビスマルク風** 🍷 S: 1,380(税込1,518)  
 THE俺イタピッツァ!  
 トリュフ、ポルチーニ茸、半熟卵で完璧です!  
 病みつき間違いなし! L: 1,680(税込1,848)

Quattro Formaggi (4 cheese pizza)  
**クアトロフォルマッジ** 🧀 S: 1,380(税込1,518)  
 4種類のチーズの濃厚ピッツァ!  
 お好みにハチミツをかけてお召し上がり下さい。 L: 1,680(税込1,848)

Prosciutto & Arugula  
**生ハムとルッコラ** 🍅 S: 1,580(税込1,738)  
 生ハム、ルッコラ L: 1,880(税込2,068)

PREMIUM Bismarck  
**プレミアムビスマルク (Lサイズのみ)**  
 俺イタ名物の進化系!!  
 ※こちらのピザはハーフ&ハーフ対象外です。  
 ※Not applicable for Half & Half pizza L: 1,980(税込2,178)

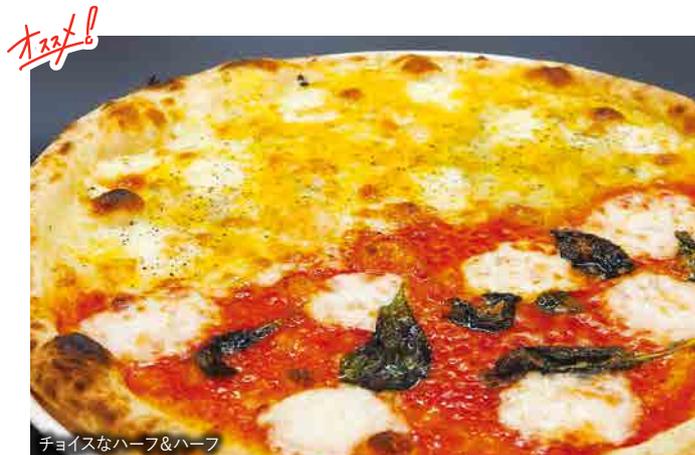
## Pizza

### ピッツァ



イタリア・ナポリから輸入された最高級の  
 CAPUTO社の小麦粉“サッコロツ”を使用した  
 ピザ生地で作った、直径28cmのピッツァ!

※釜が1枚焼きの為、お時間を頂く場合がございます。



写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わる事がございます。  
 Photos are for illustrative purposes only. Garnishes, presentation, and tableware may vary depending on ingredient availability.

# Pasta & Risotto

## パスタ & リゾット



Spaghetti with Tomato Cream Sauce & Blue Crab

### ワタリガニのトマトクリームソーススパゲッティ

俺の創業時からの看板メニューをアレンジ! 仕上げに自家製の海老オイルを加えることで甲殻類の香り豊かなスパゲッティに仕上げました

1,280  
(税込1,408)

### Bolognese with a Mountain of Cheese 山盛りチーズのボロネーゼ

1,380  
(税込1,518)

### Penne Arrabbiata with Generous Bacon (Spicy Tomato Sauce)

### たっぷりベーコンの ペンネ アラビアータ

1,480  
(税込1,628)

### Fresh Tomato Pasta with Burrata Cheese

### ブッラータチーズをのせた フレッシュトマトパスタ

1,680  
(税込1,848)

### Sea Urchin Cream Pasta - The Ultimate Flavor

### 至高のウニクリームパスタ

1,980  
(税込2,178)



山盛りチーズのボロネーゼ



ブッラータチーズをのせたフレッシュトマトパスタ



至高のウニクリームパスタ

### Truffle Risotto トリュフのリゾット

980  
(税込1,078)

### Foie Gras Risotto with Black Truffle Sauce

### フォアグラのリゾット ～黒トリュフソース～

1,780  
(税込1,958)



フォアグラのリゾット  
～黒トリュフソース～

写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わる事がございます。

Photos are for illustrative purposes only. Garnishes, presentation, and tableware may vary depending on ingredient availability.

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



# Main Dish

## メインディッシュ

※メインディッシュのお肉料理は調理に25～45分いただきます。  
お早めに御注文をお願いいたします。



Rossini style - Sautéed Beef tenderloin and Foie gras with Truffle sauce

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ

濃厚なフォアグラ、牛フィレ肉のステーキを  
トリュフソースでお召し上がりください

3,480  
(税込3,828)

イタリアの偉大なオペラ作曲家であり、美食家の「ジョアキーン・ロッシーニ」が考案した逸品で、ミディアムレアに焼かれた厚切りの牛フィレ肉に、フォアグラのソテーと、トリュフをたっぷり使った「ペリグーソース」をまとうせた「ロッシーニ」は、俺のシリーズの原点ともいえるメインディッシュです。ソースが本当に美味しいので、ぜひパンをつけて残ったソースまでお楽しみくださいませ!

Salt-Koji Confit of Domestic Brand Chicken Thigh with "Inca no Mezame" Potato Fritters

国産銘柄鶏もも肉の塩麹コンフィと  
インカのめざめのフリット

1,780  
(税込1,958)

"ORENO" Hamburger Steak with Red Wine Sauce

ORENOハンバーグ ～赤ワインソース～

1,780  
(税込1,958)



国産銘柄鶏もも肉の  
塩麹コンフィと  
インカのめざめの  
フリット



ハンバーグロッシーニ

Tagliata of Beef Skirt Steak

牛ハラミのタリアータ

2,080  
(税込2,288)

Roasted Magret Duck, Printanière Style

マダレ鴨のロースト  
～プランタニエール風～

2,280  
(税込2,508)

Pan-Seared Beef Tenderloin with Black Truffle Sauce

牛フィレ肉のポアレ ～黒トリュフソース～

2,480  
(税込2,728)

Hamburger Rossini

ハンバーグロッシーニ

2,980  
(税込3,278)

Today's Wagyu Beef Dish

本日のWAGYU料理

4,480  
(税込4,928)



Today's Seafood Dish  
本日の魚介料理  
1,980(税込2,178)



Roasted Lobster  
オマール海老のロースト  
4,980(税込5,478)

写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わる事がございます。  
Photos are for illustrative purposes only. Garnishes, presentation, and tableware may vary depending on ingredient availability.



# Desert

## デザート

Rich Rum-Infused Custard Pudding  
ラム酒香る大人の濃厚プリン

580  
(税込638)

Assorted Seasonal Ice Cream and Sorbet  
季節のアイス、シャーベット盛り合わせ

580  
(税込638)

Crème Brûlée with Your Choice of Ice Cream or Sorbet  
クレームブリュレとお好みアイス、ソルベ

680  
(税込748)

Rich Chocolate Gateau with Vanilla Ice Cream  
濃厚ガトーショコラ バニラアイス添え  
しっとり焼き上げたガトーショコラにバニラアイスがたまらない (税込858)

780



クレームブリュレとお好みアイス、ソルベ



生搾り!!モンブラン

*Hot!* Freshly Squeezed Mont Blanc  
生搾り!!モンブラン  
目の前で仕上げるライブパフォーマンス!

1,080  
(税込1,188)

# After Drinks

## 食後のお飲み物

Coffee [ HOT / ICED ]  
コーヒー(ホット/アイス)

480  
(税込528)

Espresso [ Single / Double ]  
エスプレッソ(シングル/ダブル) シングル 480(税込528)  
ダブル 800(税込880)

Black Tea [ HOT / ICED ]  
紅茶(ホット/アイス)

480  
(税込528)

Herbal tea [ HOT ](chamomile & lemongrass)  
ハーブティー”スリーピータイム”  
(カモミール,レモングラスのブレンド[カフェインレス])

480  
(税込528)



Botrytised wine  
貴腐ワイン 800  
(税込880)  
水分の抜けたブドウから作られる甘口ワイン

Grappa  
グラッパ 800  
(税込880)  
ブドウで造るイタリアのブランデー

calvados  
カルヴァドス 800  
(税込880)  
リンゴで造るフランスのブランデー

### 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。  
A cover charge of ¥660 per person will be added for the amuse-bouche.
- ◆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。  
Please feel free to ask 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。  
Please cooperate with 'table accounting' at your table.
- ◆お一人様につきお飲み物1杯、お食事1品以上のご注文をお願いしております。  
Please order at least one drink and one food per person.
- ◆お席は2時間制です。お待ちのお客様の為にもご協力お願いいたします。  
Seats are available for 2 hours.  
Please cooperate for the sake of waiting customers.

写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わる事がございます。  
Photos are for illustrative purposes only. Garnishes, presentation, and tableware may vary depending on ingredient availability.