

Small Appetizer



おつまみ

Raw Oyster from Carefully Selected Region(1piece)

産地厳選 生牡蠣 (1個)

680
(税込748)

Hot!



産地厳選 生牡蠣 (1個)
Raw Oyster from Carefully
Selected Region(1piece)

Homemade Foie Gras and White Liver Mousse

フォアグラと白レバーのムース

880
(税込968)

Marinated Olives Provence-Style

プロバンス風オリーブマリネ

580
(税込638)

Freshly Sliced Prosciutto

切りたて生ハム

880
(税込968)

Belgian Potato Fries with Anchovy Mayonnaise

フライドポテト アンチョビマヨネーズ

680
(税込748)



フォアグラと
白レバーのムース
Homemade Foie Gras
and White Liver Mousse

Assorted 5 kinds of Cheese Platter

チーズの盛り合わせ(5種)

1,680
(税込1,848)



フライドポテト アンチョビマヨネーズ
Belgian Potato Fries
with Anchovy Mayonnaise



切りたて生ハム
Freshly Sliced Prosciutto



チーズの盛り合わせ(5種)
Assorted 5 Kinds of Cheese Platter

Hot Appetizer

温前菜



Onion Gratin Soup

熱々!
オニオングラタンスープ

780
(税込858)



Prawn and Vegetable Ajillo

海老と野菜のアヒージョ

880
(税込968)



White Asparagus with Gribiche Sauce

ホワイトアスパラ
〜グリビッシュソース〜

1,580
(税込1,738)

ぜひ
一緒に!

ORENO Bakery's Bread (2cut)

俺のBakeryの食パン〜香〜(2個)

+400
(税込440)

Baguette (2cut)

バゲット(2個)

+300
(税込330)

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.

Cold Appetizer

冷前菜



Grilled Cream Cheese with Saikyo Miso
クリームチーズの西京焼き

780
(税込858)



Silky Sea Urchin Mousse with Snow Crab, Salmon Roe & Tomato Consommé Jelly
ウニのなめらかムース
～ズワイ蟹・いくら・トマトコンソメジュレ～

680
(税込748)



Deluxe Fresh Fish Carpaccio
鮮魚の贅沢カルパッチョ

1,980
(税込2,178)



Burrata Cheese & Fresh Tomato Caprese
ブラータチーズとフレッシュトマトの
カプレーゼ仕立て

1,800
(税込1,980)



Roast Kuroge Wagyu Beef Salad
黒毛和牛ローストビーフサラダ

1,480
(Tax in 1,628)

ORENO Caesar Salad

俺のシーザーサラダ レギュラーサイズ Regular 980
(税込1,078)

ハーフサイズ Half 680
(税込748)

Pate de Campagne

パテドカンパーニュ

880
(税込968)

Whole can Caviar (50g)

瓶ごとキャビアプレート(50g)

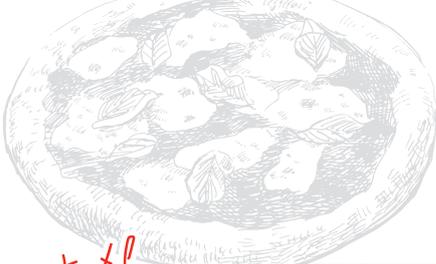
12,000
(税込13,200)

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税込¥500を頂戴しております。
A cover charge of ¥500 per person will be added for the amuse-bouche.
- ◆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.

- ◆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.

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.



Pizza

ピッツァ

※釜が1枚焼きのため、お時間を頂く場合がございます。

Selectable Half & Half (Choose your own 2 Pizzas)

チョイスなハーフ&ハーフ 1,780
(税込1,980)
下記のピザより好きなピザを二種類お選び下さい♪

Truffle, Porcini Mushroom with Soft Boiled Egg Bismarck style
トリュフとポルチーニ茸のビスマルク 🍷
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! 1,580
(税込1,738)

Marinara with Fresh Tomatoes
フレッシュトマトのマリナーラ 🍅 1,280
(税込1,408)

Margherita
マルゲリータ 🍅 1,280
(税込1,408)

Jalapeno and Minced Prosciutto
ハラペーニョと生ハムのミンチ 🌶️ 1,580
(税込1,738)

Prosciutto & Arugula
生ハムとルッコラ 🍅 1,580
(税込1,738)

Quattro Formaggi (4 cheese pizza)
クアトロフォルマッジ 🍷 1,580
(税込1,738)

平日限定 Lunchset (15:00まで)

Salad Plate(Weekday Lunchtime only)
ランチサラダプレート +300(税込330)

※「ランチサラダプレート」は、ピザ・パスタ・リゾット・メインディッシュをご注文の方のみとさせていただきます。
Salad & Appetizer Plate can be ordered with Pizza, Pasta or Main dish.



チョイスなハーフ&ハーフ
Selectable Half & Half



トリュフとポルチーニ茸のビスマルク
Truffle, Porcini Mushroom
with Soft Boiled Egg



ハラペーニョと生ハムのミンチ
Jalapeno and Minced Prosciutto



生ハムとルッコラ
Prosciutto & Arugula



クアトロフォルマッジ
Quattro Formaggi (4 cheese pizza)

Risotto

リゾット

Foie Gras and Truffle Risotto

フォアグラとトリュフのリゾット 1,980
(税込2,178)

Cheese Risotto

チーズのリゾット 1,280
(税込1,408)

Porcini & Cheese Risotto

ポルチーニ茸のチーズリゾット 1,680
(税込1,848)

リゾット大盛り Large serving of Risotto +500(税込550)

平日限定 Lunchset (15:00まで)

Salad Plate(Weekday Lunchtime only)
ランチサラダプレート +300(税込330)

※「ランチサラダプレート」は、ピザ・パスタ・リゾット・メインディッシュをご注文の方のみとさせていただきます。
Salad & Appetizer Plate can be ordered with pizza, pasta or main dish.



フォアグラとトリュフのリゾット
Foie Gras and Truffle Risotto



チーズのリゾット
Cheese Risotto



ポルチーニ茸のチーズリゾット
Porcini & Cheese Risotto

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、お皿が変わる場合がございます。

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



Pasta

パスタ

Plenty Crab Pasta

贅沢蟹パスタ

1,780
(税込1,958)

オズ!



贅沢蟹パスタ
Plenty Crab Pasta

Today's Pasta

本日のパスタ

1,280
(税込1,408)

Tomato Cream Sauce Spaghetti with Blue Crab

渡り蟹のトマトクリームソース

1,280
(税込1,408)

Rich Sea Urchin Cream Spaghetti

濃厚なウニのクリームスパゲティ

1,700
(税込1,870)

Bolognese

俺のボロネーゼ(タリアテッレ)

1,580
(税込1,738)

Lobster Pescatore

オマール海老のペスカトーレ

2,980
(税込3,278)



濃厚なウニのクリームスパゲティ
Rich Sea Urchin Cream Spaghetti



俺のボロネーゼ
Bolognese



渡り蟹のトマトクリームソース
Tomato Cream Sauce Spaghetti
with Blue Crab



オマール海老のペスカトーレ
Lobster Pescatore

パスタ大盛り Large serving of Pasta **+300**(税込330)

平日限定 Lunchset (15:00まで)

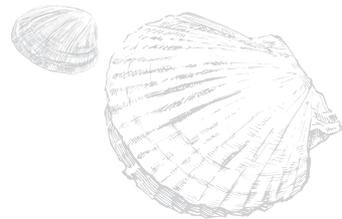
Salad Plate(Weekday Lunchtime only)

ランチサラダプレート **+300**(税込330)

※「ランチサラダプレート」は、ピザ・パスタ・リゾット・メインディッシュを
ご注文の方のみとさせていただきます。
Salad & Appetizer Plate can be ordered with Pizza, Pasta or Main dish.

Seafood Dishes

魚料理



活けオマール海老のロースト～貴腐ワインソース～
Roasted Live Lobster with Noble Rot Wine Sauce

Roasted Live Lobster with Noble Rot Wine Sauce

活けオマール海老のロースト **7,800**
～貴腐ワインソース～ (税込8,580)

Fish of the Day

本日の魚料理

2,500
(税込2,750)

**ぜひ
一緒に!**

ORENO Bakery's Bread (2cut)

俺のBakeryの食パン～香～(2個) **+400**
(税込440)

Baguette (2cut)

バゲット(2個) **+300**
(税込330)

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.

Main Dish

肉料理



※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。



Beef Tenderloin ROSSINI style
- Sauteed Foie Gras with Truffle Sauce (Filet150g & Foie50g)

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ
～黒トリュフソース～

3,980
(税込4,378)

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!

追加

Add Foie Gras
フォアグラ

+1,500
(税込1,650)

一緒に!

ORENO Bakery's Bread
俺のベーカリーの食パン

+400
(税込440)

イタリアの偉大なオペラ作曲家であり、美食家の「ジョアキーノ・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」をまとわせた「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!

Pan-Seared Beef Tenderloin

牛フィレ肉のポワレ
～黒トリュフソース～

2,980
(税込3,278)

Beef Skirt Steak with Chopped Wasabi Sauce

牛ハラミ肉のステーキ
～刻みわさびソース～

2,300
(税込2,530)

Roasted Duck with Red Wine Sauce

鴨胸肉のロースト ～赤ワインソース～

2,600
(税込2,860)

Roasted Lamb with Sauce Jus d'Agneau

仔羊のロースト ～ソースジュダニョー～

2,800
(税込3,080)



Grilled Wagyu Sirloin with Chopped Wasabi Sauce

和牛サーロインのグリル
～刻みわさびソース～

5,800
(税込6,380)



牛ハラミ肉のステーキ ～刻みわさびソース～
Beef Skirt Steak with Chopped Wasabi Sauce



鴨胸肉のロースト ～赤ワインソース～
Roasted Duck with Red Wine Sauce



仔羊のロースト～ソースジュダニョー～
Roasted Lamb with Sauce Jus d'Agneau

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.

ぜひ
一緒に!

ORENO Bakery's Bread (2cut)

俺のBakeryの食パン～香～(2個) **+400**
(税込440)

Baguette (2cut)

バゲット(2個) **+300**
(税込330)

Desert

デザート



Freshly Squeezed
Seasonal Mont Blanc

季節の生搾り
モンブラン

1,280(税込1,408)

Rich Custard Pudding with a Hint of Rum
ラム酒香る濃厚プリン

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

680
(税込748)

ORENO Tiramisu
俺のティラミス

680
(税込748)

Gateau Chocolat
ガトーショコラ

880
(税込968)



俺のティラミス
Tiramisu



ガトーショコラ
Gateau Chocolat

Coffee & Tea

食後のお飲み物

Coffee [Hot / Iced]

コーヒー (ホット/アイス)

580
(税込638)

Espresso [Single / Double]

エスプレッソ
(シングル/ダブル)

Single 580 | Double 800
(税込638) | (税込880)

Black Tea [HOT / ICED]

紅茶 (ホット/アイス)

580
(税込638)

Chamomil Tea [HOT]

カモミールティー

580
(税込638)

Rooibos Tea [HOT]

ルイボ스티ー

580
(税込638)

Yuzu Tea [HOT]

柚子茶 (ホット)

580
(税込638)

Cafe Latte [HOT / ICED]

カフェラテ (ホット/アイス)

780
(税込858)

Desert Wine

食後のお飲み物

Pourriture Noble

水分の抜けたブドウから作られる甘口ワイン
貴腐ワイン

800
(税込880)

Vinho do Porto

ポルトガルで造られる甘口酒精強化ワイン
ポートワイン

800
(税込880)

Grappa

ブドウで造るイタリアのブランデー
グラッパ

800
(税込880)

Calvados

リンゴで造るフランスのブランデー
カルヴァドス

980
(税込1,078)

Cognac

フランスを代表するブドウで造るフランスのブランデー
コニャック

1,980
(税込2,178)

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



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.