Tapas | タパス

RECOMMEND
Grilled Cream Cheese
with Saikyo Miso
クリームチーズの
西京焼き
780(税込858)

Chilled Foie Gras Flan
with Orange Jelly and Caramel Mousse
冷製フォアグラのフラン
～オレンジジュレと
キャラメルムース～
580(税込 638)

Chicken Liver Pâté
白レバーのパテ
580(税込 638)

Crispy Kataifi Shrimp
海老のカダイフ揚げ 400 (税込440)

Meat Terrine with Foie Gras
フォアグラ入り
お肉のテリーヌ 680 (税込748)

Grilled Pork Belly Brochette
豚バラのブロシェット 580 (税込638)

Housemade Marinated
Olives & Sun-Dried Tomatoes
オリーブとドライトマトの
自家製マリネ 480 (税込528)

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

Jamón Serrano
生ハム
ハモンセラーノ 980 (税込1,078)

… お一人ひとつのご注文がおすすめです！
One order per person is recommended.

RECOMMEND … おすすめ料理です！
Highly Recommended Dishes!

俺のフレンチ銀座からのご案内 Oreno French GINZA - Important Information

◆お一人様につきお通し代（チャージ）として550円（税込）を頂戴いたします。
（平日ランチタイムはチャージはかかりません）
A cover charge of ¥550 (tax included) per person will be applied.
This charge does not apply during weekday lunch hours.

◆テーブル席ご利用のお客様は1ドリンク、1フード制です。お一人様につき
お食事とお飲み物を一品以上のご注文をお願いしております。
For guests seated at tables, a minimum order of one drink and
one food item per person is required.

◆お席は2時間制です。お会計時はお席での「テーブル会計」にご協力くださいませ。
Seating is limited to 2 hours. Please kindly settle your bill at your table.

◆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。
If you have any food allergies, please feel free to inform our staff.

◆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.

Cold Appetizers | 冷前菜

Fresh Fish Carpaccio
鮮魚のカルパッチョ
1,280
(税込1,408)

RECOMMEND

Carrot Mousse and Lobster Jelly
with Crab, Shrimp & Salmon Roe
かに・えび・いくらの
とろ～り人参ムースとオマールジュレ
580(税込 638)

RECOMMEND

Truffle-Scented Potato Salad
大人のポテトサラダ
～トリュフの香り～ 680 (税込 748)

冷前菜と相性抜群!
華やかさもマシマシ!!
Caviar Topping (3g)
キャビア
トッピング(3g) 500 (税込550)

Roast Beef Salad of Japanese Black Wagyu
with Wasabi Gribiche
黒毛和牛ローストビーフサラダ 1,580
～ワサビ香るグリビッシュソース～ (税込1,738)

Firefly Squid and Spring Vegetable Salad
with Couscous
ホタルイカと春野菜(山菜)のサラダ
～クスクスとともに～ 1,280
(税込1,408)

Oreno-Style Caesar Salad
俺のシーザーサラダ 880
(税込968)

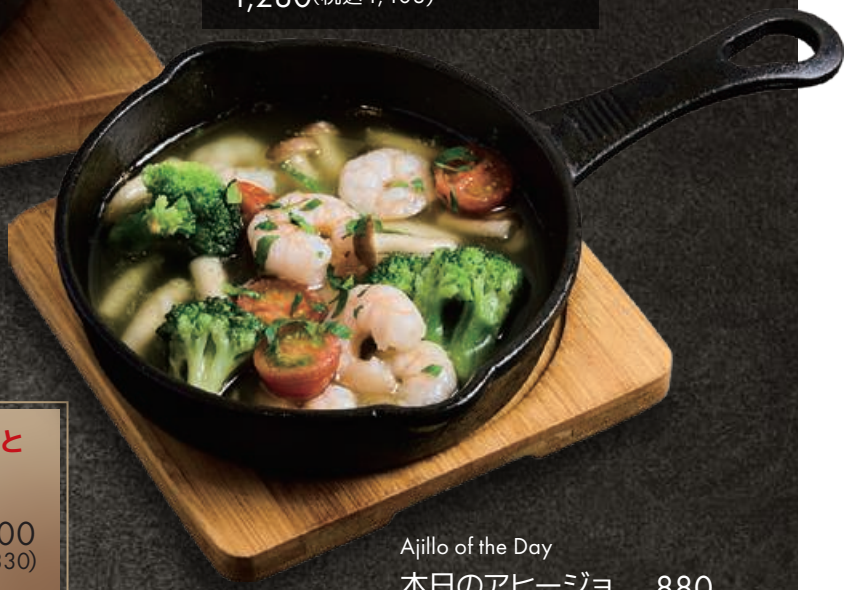
Assorted Cheese
チーズ盛り合わせ 1,280
(税込1,408)

Caviar Jar (30g)
キャビアプレート(30g) 3,980
(税込4,378)

Hot Appetizers | 温前菜

Roasted White Asparagus
with Prosciutto
ホワイトアスパラのロースト
生ハムを添えて
1,280(税込 1,408)

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



Ajillo of the Day
本日のアヒージョ 880
(税込 968)

アヒージョやビーフシチューと
ぜひご一緒に!
Housemade Bread
自家製パン 300
(税込330)

White Clams and Manila Clams Marinière
with Cheese Ravioli
白ハマグリとアサリのマリニエール 1,380
～チーズのラビオリ添え～ (税込 1,518)

French Onion Soup
オニオングラタンスープ 580
(税込 638)

… お一人ひとつのご注文がおすすめです!
One order per person is recommended.

RECOMMEND … おすすめ料理です!
Highly Recommended Dishes!

RECOMMEND

Beef Fillet Rossini with Foie Gras
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～

《通常サイズ》
牛フィレ150g & フォアグラ50g
Fillet 150g + Foie Gras 50g
3,680
(税込4,048)

《ビッグサイズ》
牛フィレ250g & フォアグラ80g
Fillet 250g + Foie Gras 80g
5,480
(税込6,028)

Slow-Roasted Veal
with Natural Jus
仔牛の低温ローストとそのジュ
3,280(税込3,608)

Main Dishes | メイン

Cream-Braised Chicken Thigh with Porcini Mushrooms
鶏もも肉とポルチーニのクリーム煮 1,680
(税込 1,848)

Oreno Hamburg Steak with Red Wine Sauce (300g)
俺のハンバーグステーキ
～赤ワインソース～ (300g)
1,680
(税込 1,848)

Red Wine–Braised Beef Cheek
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
2,480(税込2,728)

Straw-Grilled
IWACHU Pork Shoulder Loin (250g)
岩中豚肩ロースの藁焼き (250g)
2,480(税込2,728)

Beef Fillet Poêlé with Truffle Sauce (150g)
牛フィレ肉のポアレ
～トリュフソース～ (150g)
2,480(税込2,728)

A4 Wagyu Loin Steak
A4和牛ロースのステーキ　4,980
（税込 5,478）

Beef Skirt Steak Frites (250g)
牛ハラミ肉のステーキフリット　2,480
～赤ワインソース～ (250g)　（税込 2,728）

シェフのスペシャリテ!

Braised Lamb Shank
仔羊のラムシャック（すね肉）の煮込み
2,980
（税込 3,278）

Main Dishes | メイン

RECOMMEND
Seafood Phyllo Pastry
魚介たっぷり
パートフィロ包み
1,980（税込 2,178）

Fish Dish of the Day
本日のお魚料理　1,680（税込 1,848）
※写真はイメージです。内容はスタッフまでお尋ねください。
Image for illustrative purposes only.
Please ask the staff about the Dish.

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

《オマール海老 半身追加》　2,280
Extra Half Lobster　（税込2,508）

RECOMMEND … おすすめ料理です!
Highly Recommended Dishes!

Pasta & Risotto | パスタ・リゾット

Foie Gras and Truffle Risotto
フォアグラと黒トリュフのリゾット
1,980(税込2,178)

RECOMMEND

Black Truffle Risotto with Raspadura Cheese
黒トリュフとラスパデゥーラのリゾット
980(税込1,078)

Pasta of the Day
本日のパスタ 1,280(税込1,408)
※内容はスタッフまでお尋ねください
Please ask the staff about the Dish.

Desserts | 甘味

RECOMMEND

Baked Alaska
(Ice Cream Cake with Baked Meringue)
ベイクドアラスカ 980
(焼きメレンゲのアイスケーキ) (税込1,078)

Crème Brûlée with Ice Cream
クレームブリュレ
アイス添え 680
(税込748)

RECOMMEND

Strawberry Mont Blanc (Finished Tableside)
俺の名物！
生搾りイチゴのモンブラン
1,280(税込1,408)

Assortment of Seasonal Ice Cream & Sorbet
季節のアイスとシャーベット
盛り合わせ 580
(税込638)

Rich Pudding with a Hint of Rum
ラム酒香る
大人の濃厚プリン 580
(税込638)

Après Manger | 食後のお飲み物

Coffee (Iced or Hot) コーヒー (Ice or Hot)	480(税込528)	Dessert Wine デザートワイン	680(税込748)
Decaffeinated Coffee カフェインレスコーヒー	480(税込528)	Port Wine ポートワイン	680(税込748)
Espresso エスプレッソ	480(税込528)	Cognac コニャック	680(税込748)
English Tea (Iced or Hot) 紅茶 (Ice or Hot)	480(税込528)	Calvados カルヴァドス	680(税込748)
Herb Tea ハーブティー	480(税込528)	Mar de Bourgogne マール・ド・ブルゴーニュ	780(税込858)