



Course Menu

飲み放題コースメニュー

※写真はイメージです。

*Orders can be made from one person. *お一人様からご注文可能です

カジュアルコース
(スタンダード飲み放題付き)
4,500円 (税込)



Oreno-Style Caesar Salad
俺のシーザーサラダ

French Fries with Anchovy Mayonnaise
ポテトフライ
~アンチョビマヨネーズ~

Crispy Kataifi Shrimps
海老のカダイフ揚げ

Tomato Cream Penne with Blue Crab
渡り蟹のトマトクリームペンネ

Roasted Pork Shoulder Loin
with Charcuterie Sauce
豚肩ロース肉のロースト
シャルキュトリーソース

Dessert of the Day
本日のデザート

デラックスコース
(スタンダード飲み放題付き)
7,500円 (税込)



Seasonal Vegetable Fondant
季節野菜のフォンダン

Fresh Fish Carpaccio
鮮魚のカルパッチョ

Pâté de Campagne
田舎風パテ

Shrimp and Vegetable Ajillo
エビと野菜のアヒージョ

Housemade Bread
自家製パン

Truffle Risotto
トリュフのリゾット

Beef Fillet Poêlé
牛フィレ肉のポアレ

Dessert of the Day
本日のデザート

プレミアムコース
(スタンダード飲み放題付き)
9,500円 (税込)



Seasonal Vegetable Fondant
季節野菜のフォンダン

Fresh Fish Carpaccio
鮮魚のカルパッチョ

Pâté de Campagne
田舎風パテ

Fish Dish of the Day
本日の魚介料理

Truffle Risotto
トリュフのリゾット

Beef Fillet Rossini with Foie Gras
牛フィレ肉とフォワグラの
ロッシェーニ

Dessert of the Day
本日のデザート

スタンダード飲み放題

【ご希望の方は 生ビール1杯+500円(税込)でご提供します!】
スパークリングワイン(白)、ワイン(赤・白)、
ハイボール、サングリア、
サワー(レモン、グレープフルーツ、巨峰、柚子)
ウーロン茶、ピーチティー、レモネード、レモンスカッシュ、
オレンジ、りんご、グレープフルーツ、炭酸水

贅沢飲み放題

※ご利用人数分
変更となります

スタンダードに+1,000円(税込)で下記ドリンクを追加!

生ビール、スパークリング(ロゼ)、レモンハイボール
キティー、キール、オペレーター、カシスカクテル各種、
ピーチカクテル各種、カンパリカクテル各種、ジンカクテル各種
俺の自家製レモネード or レモンスカッシュ、
マンゴー、ネクター、ピーチスカッシュ

Tapas | タパス



Prosciutto (Jamón Serrano)
生ハム ハモンセラノ 880(税込968)



Ratatouille (150g)
ラタトゥイユ 480(税込528)



Oreno Potato Salad
ふわふわ
俺のポテトサラダ 780(税込858)

French Fries with (Anchovy Mayonnaise or Ketchup)
フライドポテト
アンチョビマヨネーズ or ケチャップ添え
680(税込748)

Chicken Liver Pâté
白レバーパテ 480(税込528)

Marinated Olives
オリーブマリネ 480(税込528)



Crispy Kataifi Shrimps (1pcs)
海老のカダイフ揚げ (1本) 400(税込440)



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



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

俺のフレンチ神楽坂からのご案内 Oreno French KAGURAZAKA - Important Information

- ◆平日は16時以降、土日祝は終日お通し代としてお一人様につき500円(税込)を頂戴しております。
A cover charge of ¥500 (tax included) per person applies after 4:00 PM on weekdays, and all day on weekends and public holidays.
- ◆平日ディナー・土日祝16時以降はワンドリンク制となります。
お一人様につき、お飲み物一品以上のご注文をお願いいたします。
During weekday dinner hours and after 4:00 PM on weekends and public holidays, a one-drink minimum order 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
980
(税込1,078)



Hokkaido Beef Tartare
北海道産牛肉のタルタル
1,280(税込1,408)



Foie Gras Confit
フォワグラのコンフィ
トリュフブリオッシュ添え
1,980
(税込2,178)



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)
480(税込528)

A Jar of Caviar Plate
贅沢!!
キャビア丸ごと1瓶プレート
3,980
(税込4,378)



Pâté de Campagne
田舎風パテ
780
(税込858)



Seasonal Vegetable Fondant with Sea urchin,
Prawn, Scallop and Lobster Consommé Jelly
雲丹、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)



Grilled Cream Cheese with Saikyo Miso
クリームチーズの西京焼き 680
(税込748)



RECOMMEND
Wagyu Roast Beef Carpaccio
黒毛和牛ローストビーフ
カルパッチョ仕立て 1,780
(税込1,958)



Assortment of 3 Cheeses
チーズ3種盛り合わせ 1,080
(税込1,188)



Oreno-Style Caesar Salad
俺のシーザーサラダ 980
(税込1,078)
《ハーフサイズ》 Half Size 680
(税込748)

Hot Appetizers | 温前菜




French Onion Soup
オニオン
グラタンスープ
480(税込528)



Red Shrimp Gratin
赤エビグラタン
1,580(税込1,738)



Shrimp & Vegetable Ajillo
エビと野菜のアヒージョ
880
(税込968)



Foie Gras Gratin
with Black Truffle Sauce
フォアグラグラタン
~黒トリュフソース~
2,580
(税込2,845)

Sautéed White Asparagus with Tapenade Sauce
and Smoked Firefly Squid
ホワイトアスパラガスのソテー
タップナードソース
スモークホタルイカ添え
1,380
(税込1,518)

Risotto | リゾット



Foie Gras Risotto
フォワグラリゾット
2,480
(税込2,728)



Tomato Cream Risotto with Blue Crab
渡り蟹のトマトクリームリゾット
1,380
(税込1,518)



Truffle Risotto
トリュフのリゾット
1,280
(税込1,408)



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



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



RECOMMEND

Beef Fillet Rossini with Foie Gras
牛フィレとフォワグラの
ロッシーニ 3,480
~黒トリュフソース~ (税込3,828)

King-Size Rossini
キングサイズロッシーニ 6,760
(税込7,436)

好きなお料理に追加して
さらに贅沢な逸品に!
Foie Gras Topping
トッピングフォワグラ
1,380(税込1,518)



Slow-Braised Lamb Shank
仔羊すね肉の
柔らか煮込み 3,080
(税込3,388)

Main Dishes | メイン

Beef Fillet Poêlé
牛フィレ肉のポアレ 1,980
(税込2,178)

Beef Skirt Steak Frites
牛ハラミのステーキフリット 2,480
(税込2,728)

Sautéed Abalone and Daikon with Aonori and Liver Sauce
アワビと大根のソテー
青海苔と胆のソース 1,980
(税込2,178)

Roasted Tuna Cheek with Brown Butter Sauce
マグロホホ肉のロースト
焦がしバターソース 1,980
(税込2,178)

Roasted Hokkaido Venison ~ Today's Style ~
エゾシカのロースト
~本日のスタイルで~ 2,180
(税込2,398)

ORENO Hamburg Steak
俺のハンバーグ 1,580
(税込1,738)



Roasted Tuna Cheek with Brown Butter Sauce
マグロホホ肉のロースト 焦がしバターソース



Roasted Hokkaido Venison ~ Today's Style ~
エゾシカのロースト~本日のスタイルで~



ORENO Hamburg Steak
俺のハンバーグ



Sautéed Abalone and Daikon with Aonori and Liver Sauce
アワビと大根のソテー 青海苔と胆のソース



Beef Skirt Steak Frites
牛ハラミのステーキフリット

Lobster Bouillabaisse Style
オマール海老の
ブイヤベース仕立て 4,980
(税込5,478)

Add a Half Lobster
半身追加 +2,380
(税込2,618)



RECOMMEND

... おすすめ料理です!
Highly Recommended Dishes!

Desserts | 甘味

Velvety Homemade Pudding
自家製!なめらかプリン 480
(税込528)

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)

Crème Brûlée
クレームブリュレ 680
(税込748)

Canelé
カヌレ 580
(税込638)



Freshly Pressed Chestnut Mont Blanc
栗の生絞りモンブラン 1,280
(税込1,408)



Après Manger | 食後のお飲み物

Coffee (Hot / Iced)
コーヒー (Hot / Iced) 480
(税込528)

Tea (Hot / Iced)
紅茶 (Hot / Iced) 480
(税込528)

Herb Tea (Chamomile / Rooibos / Lemongrass)
ハーブティー 480
(カモミール / ルイボス / レモングラス) (税込528)

Sauternes
貴腐ワイン (ソーテルヌ) 800
(税込880)

Calvados
カルヴァドス 800
(税込880)

Grappa
グラッパ 800
(税込880)



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



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