

至福

Supreme bliss

俺のフレンチコース
ORENO FRENCH COURSE

1名様 ¥3,980(税込4,378)

【前菜】

APPETIZER

前菜3種盛り合わせ

3 kinds of Appetizer

+220円で豊洲市場直送 本日鮮魚のカルパッチョを追加できます。

For additional 220 yen, add Carpaccio of Today's Fresh Fish, Direct from Toyosu Market.

【温前菜】

HOT APPETIZER

俺のオニオングラタンスープ

Onion Gratin Soup

ラタトゥイユのキッシュ

Quiche with Provençal Ratatouille

【パン】

BAGUETTE

俺のBakery恵比寿のバゲット

ORENO Bakery Ebisu's Baguette

【魚料理】

SEAFOOD DISH

舌平目と白身魚のムース

Mousse of Sole and White Fish

+250円で有頭エビのカダイフ揚げを追加できます。

For additional 250 yen, add Crispy Head-on Prawn Wrapped in Kadaif Pastry.

【肉料理】

MEAT DISH

お好きな一皿をお選びください。/ Please choose one dish.

① 牛ハラミステーキ

Steak of Beef Skirt Steak

② 越後もち豚 肩ロースのロースト

Roasted Echigo Mochi Pork Shoulder Loin

③ 鴨胸肉のロースト

Roasted Duck Breast

④ 牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ **+770円**

Beef tenderloin Rossini style-sauteed Foie gras with Truffle sauce

【デザート】

DESSERT

お好きな一皿をお選びください。/ Please choose one dish.

① チョコレートムース

Classic Chocolate Mousse

② バスクチーズケーキ

Basque Cheesecake

③ アイス3種盛り合わせ

Assorted 3 kinds of Ice Cream

※別途テーブルチャージ・ワンドリンクオーダーを頂戴いたします。 ※写真はイメージです。

*A service charge will be charged. *One drink is required to order. *Image is for illustration purposes only.

Small Appetizer

おつまみ



お一人ひとつが
オススメ!
One per person
recommended



ORENO Potato Salad with Truffle flavor
ふわふわ俺のポテトサラダ 480
～トリュフ風味～ (税込528)



Pâté de Campagne
パテドカンパーニュ 500
(税込550)



Chicken Liver Mousse
白レバームース 480
(税込528)



Bite-Sized Snow Crab Brandade
ズワイガニの
一口ブランドード 550
(税込605)



Silky Sea Urchin Mousse
- Snow Crab, Salmon Roe &
Tomato Consommé Gelée -
ウニのなめらかムース 680
～ズワイガニとイクラと
トマトコンソメジュレ～ (税込748)



Assorted Prosciutto & Salami
生ハムとサラミの
盛り合わせ 1,080
(税込1,188)



Spiced Lamb Leg Brochette
ラムもも肉の
スパイスブロシエット 680
(税込748)



Deep-Fried Head-On Prawn
Wrapped in Kadaif (1 piece)
有頭海老の
カダイフ揚げ(1本) 400
(税込440)



Pickles
ピクルス 480
(税込528)

当店からのご案内 Information

◆おひとり様550円のテーブルチャージを頂戴しております。
(平日ランチタイムを除く)
A table charge of ¥550 per person applies.
(except during weekday lunch hours)

◆店舗の状況により、お席のご利用を
2時間までとさせていただきます。
Seating may be limited to 2 hours depending on restaurant conditions.

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.

Cold Appetizer

冷前菜



ホク!

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



Prosciutto and
Seasonal Fruits,
Gâteau Style
生ハムと
季節のフルーツ
ガトー仕立て
1,080(税込1,188)



ORENO-Style Caesar Salad
俺のシーザーサラダ
780
(税込858)



Seasonal Vegetable Mousse with Sweet Shrimp Tartare
季節野菜のムースと
甘エビタルタル
780
(税込858)



Wagyu Roast Beef
黒毛和牛ローストビーフ
1,980
(税込2,178)

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

Fresh Fish Carpaccio In a Seasonal Style
鮮魚のカルパッチョ
～季節のスタイルで～
1,180
(税込1,298)

Simple Green Salad
シンプルグリーンサラダ
720
(税込792)



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



鮮魚のカルパッチョ
～季節のスタイルで～
Fresh Fish Carpaccio
in a Seasonal Style



シンプルグリーンサラダ
Simple Green Salad

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



French Onion Soup

オニオングラタンスープ 500
(税込550)



Escargot & Baby Scallops
with Garlic Butter (Burgundy Style)

エスカルゴと稚貝の
ブルブルギニョン 1,180
(税込1,298)



Char-Grilled White Asparagus
with Gribiche Sauce

ホワイトアスパラガスの
炙り焼きグリビッシュソース 1,480
(税込1,628)

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)

Shrimp & Seasonal Vegetables Ajillo

エビと季節野菜の
アヒージョ 980
(税込1,078)

ぜひ一緒に!

ORENO Bakery's Baguette
俺のBakeryのバゲット

2カット 200 3カット 300
2 Slices (税込220) 3 Slices (税込330)

Seafood Dishes

魚料理



Steamed Mussels in White Wine

ムール貝の白ワイン蒸し 1,280
(税込1,408)



Simmered Ezo Abalone, Provençal Style

蝦夷アワビのプロバンサル風煮 1,930
(税込2,123)

Fish Poêlé of the Day
本日鮮魚のポワレ

2,130
(税込2,343)

ORENO Bakery's Baguette
俺のBakeryのバゲット

2カット 200 3カット 300
2 Slices (税込220) 3 Slices (税込330)

Pasta & Risotto

パスタ&リゾット



写真は生パスタです。/ Photo: Fresh Pasta

Tomato Cream with Blue Crab
(Fresh Pasta or Risotto)

ワタリガニのトマトクリームソース
(生パスタ or リゾット)

1,180
(税込1,298)



写真は生パスタです。/ Photo: Fresh Pasta

Raspadura Cheese
(Fresh Pasta or Risotto)

ラスパドゥーラチーズ
(生パスタ or リゾット)

1,180
(税込1,298)



写真はリゾットです。/ Photo: Risotto

Sea Urchin Cream
(Fresh Pasta or Risotto)

濃厚!ウニクリーム
(生パスタ or リゾット)

1,280
(税込1,408)



写真はリゾットです。/ Photo: Risotto

Foie Gras and Truffle Cream
(Fresh Pasta or Risotto)

フォアグラとトリュフクリーム
(生パスタ or リゾット)

1,680
(税込1,848)



Arrabbiata Penne
(Can be changed to spaghetti.)

アラビアータ ペンネ 1,080
スパゲッティに変更できます! (税込1,188)



Carbonara with Soft-Poached Egg

**温泉玉子の
カルボナーラ**

1,080
(税込1,188)



Squid & Salted Mullet Roe Peperoncino

**甲イカとカラスミの
ペペロンチーノ** 1,080
(税込1,188)

Pasta of the Day

気まぐれ本日のパスタ

1,240
(税込1,364)

ORENO Bakery's Baguette
俺のBakeryのバゲット

2カット 200
2 Slices (税込220)

3カット 300
3 Slices (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 Fillet Rossini with Foie Gras
牛フィレとフォアグラのロッシーニ **3,480**
(牛フィレ150g + フォアグラ50g) (税込3,828)

ぜひ一緒に!
ORENO Bakery's Baguette
俺のBakeryのバゲット

2カット **200**
2 Slices (税込220)
3カット **300**
3 Slices (税込330)

ロッシーニとは、イタリアの偉大なオペラ作曲家であり美食家の「ジョアキノ・ロッシーニ」が考案した逸品です。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を重ね、トリュフをたっぷり使用した「ペリグーソース」をまとわせて仕上げる、“俺の”シリーズの原点ともいえるメインディッシュです。香り高いソースがとてもおいしいお料理ですので、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
with Fond de Veau Cream Sauce

牛フィレ肉のポワレ **2,480**
フォンドヴォークリームソース (税込2,728)

Beef Tenderloin Steak Haché & Fries

牛フィレ肉のステーキアッシュェ **2,230**
ポムフリット (税込2,453)

Beef Skirt Steak

牛ハラミのステーキ **2,280**
(税込2,508)

Braised Hamburg Steak, Pot-au-Feu Style

煮込みハンバーグ **1,680**
ポトフ仕立て (税込1,848)

Wagyu Dish of the Day

本日の和牛料理 **4,980**
(税込5,478)



Roasted Duck Breast with Orange Bigarade Sauce
鴨胸肉のロースト **1,980**
オレンジビガラードソース (税込2,178)

Sautéed Premium Pork with Chimichurri Sauce

越後もち豚肩ロースのソテー **1,780**
チュミチュリソース (税込1,958)



牛フィレ肉の
ステーキアッシュェ
ポムフリット
Beef Tenderloin
Steak Haché & Fries



煮込みハンバーグ ポトフ仕立て
Braised Hamburg Steak,
Pot-au-Feu Style



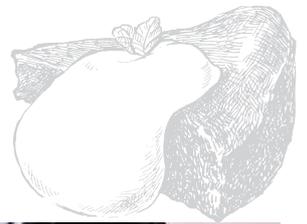
越後もち豚
肩ロースのソテー
チュミチュリソース
Sautéed Premium Pork
with Chimichurri Sauce

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



Basque Cheesecake
バスクチーズケーキ

500
(税込550)

Rich Gateau Chocolate
濃厚ガトーショコラ

500
(税込550)

Duo of Ice Creams
Vanilla / Red Grape / Mango / Mascarpone / Cappuccino

アイス2種盛り
バニラ / 赤ブドウ / マンゴー / マスカルポーネ / カプチーノ (税込550)

Crème Brûlée with Vanilla Ice Cream
クレームブリュレ バニラアイス添え

680
(税込748)

Cassata
カッサータ

500
(税込550)

Seasonal Fruit Shortcake
季節フルーツのショートケーキ

780
(税込858)



Freshly Squeezed
Mont Blanc
俺の名物!!
生搾りモンブラン
1,280(税込1,408)



クレームブリュレ
バニラアイス添え
Crème Brûlée
with Vanilla Ice Cream



カッサータ
Cassata



季節フルーツのショートケーキ
Seasonal Fruit Shortcake

After Drinks

食後のお飲み物

Coffee [HOT / ICE]

コーヒー【ホット or アイス】 450
(税込495)

Black Tea [HOT / ICE]

紅茶【ホット or アイス】 450
(税込495)

Espresso

エスプレッソ シングル 450
Single (税込495)

ダブル 680
Double (税込748)

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.