

# Cold Appetizer

冷前菜



お一人様1個がオススメです!

A Delicate Seafood Mousse  
Topped with Lobster Gelée

エビ、カニ、小柱のムース・  
オマール海老のジュレ **780**  
(税込858)



Seared Japanese Black Wagyu Carpaccio  
~ Topped with a Soft-Boiled Egg ~

黒毛和牛の炙りカルパッチョ  
~ 半熟卵をのせて ~ **1,980**  
(税込2,178)



White Liver Mousse with Foie Gras  
フォアグラ入り白レバームース

**780**  
(税込858)

Marinated Olives and Dried Tomatoes

オリーブとドライマトのマリネ

**480**  
(税込528)

Homemade Pickles with Special Vegetables

こだわり野菜の自家製ピクルス

**480**  
(税込528)

Special Cheese Platter

こだわりチーズ盛り合わせ

**1,680**  
(税込1,848)



Affettato Mist  
(Italian ham and salami platter)

アフエッタート ミスト  
(イタリアハムとサラミの盛り合わせ)

**1,980**  
(税込2,178)

Half (ハーフサイズ) **1,280**  
(税込1,408)



Today's fresh fish carpaccio

本日の鮮魚カルパッチョ **¥ASK**

※内容は別紙をご覧ください  
Please see the attached document for details.

# Salad サラダ



Homemade Tuna Salad Mimosa Style

自家製ツナのみモザ風サラダ **980**  
(税込1,078)

Simple Green Salad

シンプルグリーンサラダ **680**  
(税込748)



Baked Romaine Lettuce Caesar Salad Style

ロメインレタスの  
焼きシーザーサラダ **1,380**(税込1,518)

写真はイメージです。仕立てやお皿等がかわることがございます。

Photos are for illustrative purposes only. Presentation and tableware may vary.

# Hot Appetizer 温前菜



Oven-Baked Escargot with Herb Butter  
**おすすめ** エスカルゴの香草バターの 780  
 オーブン焼き (税込858)



Ajillo with Shrimp and Cherry Tomatoes  
 海老とミニトマトのアヒージョ 880  
 (税込968)



Fregola Alla Arselle  
 (Steamed Mussels, Oysters, and Clams in White Wine)  
 フレーゴラ・アッラ・アルセッレ  
 (ムール貝・牡蠣・アサリの 980  
 白ワイン蒸し) (税込1,078)



Melanzane Parmigiano  
 (Gratin with Red Eggplant and Meat Sauce)  
 メランザーネ・パルミジャーノ 880  
 (赤ナスとミートソースのグラタン) (税込968)

Mushroom Ajillo  
 マッシュルームのアヒージョ 780  
 (税込858)

Grilled white Asparagus - Carbonara Style -  
 ホワイトアスパラガスのグリル 880  
 ~カルボナーラ風~ (税込968)

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)

# Pizza ピッツァ

Margherita (Tomato, Basil, Mozzarella)  
 マルゲリータ(トマト・バジル・モッツアレラ) 980  
 (税込1,078)

Marinara (Tomato, Oregano, Caper, Anchovy)  
 マリナーラ 880  
 (トマト・オレガノ・ケッパー・アンチョビ) (税込968)

4 Cheese Pizza  
 クワトロフォルマッジ(4種のチーズ) 1,080  
 (税込1,188)

Maceraio (Tomato, Various Hams, Salami, Chili)  
 マチェライオ 1,180  
 (トマト・各種ハム・サラミ・唐辛子) (税込1,298)

Bambino (Tuna, Corn, Bacon, Cheese)  
 バンビーノ(ツナ・コーン・ベーコン・チーズ) 1,180  
 (税込1,298)

Special Bismarck  
 (Truffe, Porcini, Eggs, Cheese)  
**俺の名物**  
 トリュフ薫るビスマルク  
 (チーズ・卵・キノコソース) 1,380(税込1,518)



Half-and-Half (Choose Your 2 Favorite P`izza)  
**おすすめ** 上記のピザから好きな2種類をお選びください 1,580  
 選べるハーフ&ハーフ (税込1,738)

ORENO ITALIAN

# Pasta & Risotto

パスタ & リゾット



当店のパスタは、イタリア  
マンチーニ社のスパゲティ  
及び淡路麺業の生パスタを  
使用しています。



Tomato Cream Pasta with Plenty of Crab  
カニたっぷりトマトクリームパスタ

1,580  
(税込1,738)



Wagyu Beef Lasagna - Bologna Style -  
黒毛和牛のラザニア  
～ボローニャ風～

1,480  
(税込1,628)



Ario Rio Spaghetti with Karasumi and Kujo Green Onions  
カラスミと九条ネギの  
アーリオオーリオスパゲッティ

1,380  
(税込1,518)

Pajata alla Romana  
Spicy Tomato Sauce with Braised Veal Intestines (Short Pasta)  
パイヤータ・アッラ・ローマーナ  
丸腸の辛いトマトソース(ショートパスタ)

1,280  
(税込1,408)



Porcini Mushroom Risotto with Topped with Foie Gras  
フォアグラを乗せた  
ポルチーニ茸のリゾット

1,980  
(税込2,178)

Parmigiano Cheese Risotto with Porcini Mushrooms  
ポルチーニ茸の  
パルミジャーノチーズリゾット

1,280  
(税込1,408)

イタリアを代表するキノコ・ポルチーニ茸が  
たっぷり入ったリゾットです

Seasonal Recommended Pasta  
季節のオススメパスタ ¥ASK

※内容は別紙をご覧ください  
Please see the attached document for details.

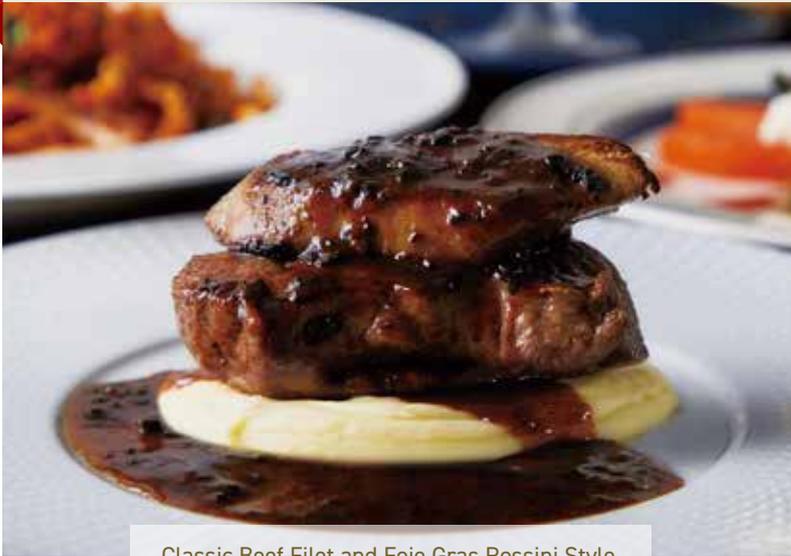
一緒にいかがですか？

Parmesan Cheese / Mini Bottle of Extra Virgin Olive Oil  
パルメザンチーズ / EXVオリーブオイルミニボトル

各 300  
(税込330)

写真はイメージです。仕立てやお皿等がかわることがございます。  
Photos are for illustrative purposes only. Presentation and tableware may vary.

# Main Dish メイン料理



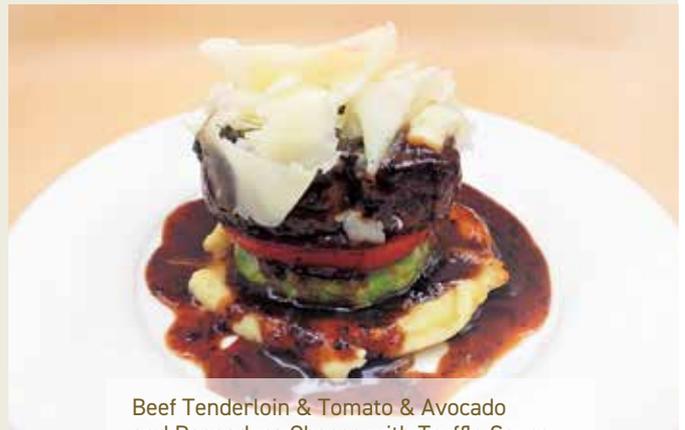
Classic Beef Filet and Foie Gras Rossini Style  
牛フィレ肉とフォアグラの  
王道ロッセーニ **3,980**  
(税込4,378)

Sardinian-Style Braised Lamb  
仔羊の煮込み サルディーニャ風

**1,980**  
(税込2,178)

Braised Domestic Pork Neapolitan Style  
国産豚の煮込み ナポリ風

**1,980**  
(税込2,178)



Beef Tenderloin & Tomato & Avocado  
and Raspadura Cheese with Truffle Sauce  
Italian Color Style

**おすすめ** 迷ったらコレ!! 新名物! **2,980**  
牛フィレ肉のトリコロレ (税込3,278)



国産豚の煮込み ナポリ風

## ORENO ITALIAN Specialty Grilled Dish 俺のイタリアン名物 グリル料理



Grilled Swordfish  
with a Light Sicilian Lemon Cream Sauce

**おすすめ** メカジキのグリル  
シチリアレモンの軽いクリームソース **1,280**  
(税込1,408)

Grilled "Shinrindori" Chicken Thighs Diabola Style  
森林鶏モモ肉のグリル ディアボラ風 **1,480**  
(税込1,628)



Limited Quantity T-bone Steak (1kg) ※3名様以上でご注文可能です。  
【数量限定】1KgのTボーンステーキ **7,980**  
(税込8,778)

Wagyu Beef Tagliata  
黒毛和牛のタリアータ  
[150g] **2,480** [300g] **3,980**  
(税込2,728) (税込4,378)

# Dessert デザート

北海道マスカルポーネの  
ティラミス

瀬戸内レモンシャーベット 塩レモン添え

**おすすめ** Tiramisu with Hokkaido Mascarpone  
北海道マスカルポーネのティラミス 680  
(税込748)

Strawberry Panna Cotta  
イチゴのパンナコッタ 680  
(税込748)

**おすすめ** Mont Blanc with Matcha Gelato Filling  
モンブラン〜抹茶ジェラート入り〜 680  
(税込748)

Crème Brûlée "ORENO" Styles  
俺のクレームブリュレ 580  
(税込638)

Setouchi Lemon Sorbet with Salted Lemon  
瀬戸内レモンシャーベット塩レモン添え 400  
(税込440)

Soft Serve in a Wine Glass - Chocolate / Hokkaido Milk / Mix  
ワイングラスでソフトクリーム 400  
(チョコレート・北海道ミルク・ミックス) (税込440)

Seasonal Recommended Dolce  
季節のオススメドルチェ ¥ASK

※内容は別紙をご覧ください  
Please see the attached document for details.

## After Drinks

食後のお飲み物

### Coffee & Tea コーヒー&紅茶

Coffee (Hot or Iced) コーヒー(ホット or アイス)	Chamomile カモミール
Black Tea (Hot or Iced) 紅茶(ホット or アイス)	Lemonglass レモングラス
Espresso エスプレッソ	各 440 (税込484)

### Dessert Wine 食後酒

Grappa グラッパ	680 (税込748)
Limoncello リモンチェット (シチリア産レモンリキュール)	680 (税込748)
Amaro アマロ (多くの香草使った甘苦いリキュール)	680 (税込748)
Noble wine 貴腐ワイン (ソーテルヌの甘口白ワイン)	780 (税込858)
Marsala wine マルサラワイン (シチリアの甘口赤ワイン)	680 (税込748)

### 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。
- ◆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。
- ◆お席での『テーブル会計』にご協力くださいませ。
- ◆A cover charge of ¥660 per person will be added for the amuse-bouche.
- ◆Please feel free to ask our staff if you have any allergies.
- ◆Please cooperate with 'table accounting' at your table.

写真はイメージです。仕立てやお皿等がかわることがございます。  
Photos are for illustrative purposes only. Presentation and tableware may vary.