

Cold Appetizer

冷前菜



Sea Urchin Mousse with Sea Urchin, Crab, and Salmon Roe

ウニ・カニ・イクラを添えた 880
雲丹ムース (税込968)



Burrata cheese with Tomatoes

ブルータチーズとトマトの 1,500
カプレーゼ仕立て (税込1,650)



Freshly cut raw ham

切りたて 700
プロシュートクルード (税込770)

Pickled various Vegetables

彩り野菜のピクルス

450
(税込495)

Caesar salad "ORENO" Styles

(Bacon, Soft-boiled egg, Parmesan cheese)

俺んちのサラダ

2~4名様用 700
for 2~4people (税込770)

Olives and Sun-Dried Tomatoes in Herb Marinade

オリーブとドライトマトの香草マリネ

450
(税込495)

Mini salad

ミニサラダ

1~2名様用 350
for 1~2people (税込385)

Luxury Caviar 20g - Served with Mini Pancakes -

贅沢キャビア 20g
~プチパンケーキ付き~

2,800
(税込3,080)



Pate de Campagne

厚切り! 田舎風パテ

800
(税込880)



Antipasto Misto - Assorted 6 Appetizers of the Day -

アンティパストミスト
~本日の前菜6種盛り合わせ~

1,500
(税込1,650)

Parmigiano Reggiano Cheese 40g

パルミジャーノレッジャーノチーズ 40g

450
(税込495)



Boiled Japanese Beef & today's fish Carpaccio

黒毛和牛と鮮魚の 1,800
ハーフ&ハーフカルパッチョ (税込1,980)

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



Shrimp and Mushroom Ajillo
海老ときのこのアヒージョ 800(税込880)

Steamed Clams with White Wine
ムール貝、ハマグリ、アサリの白ワイン蒸し 900(税込990)

Beef Tendon Stewed in Tomato Sauce
牛すじと牛肉のトマト煮込み 900(税込990)



Frittata - Italian-Style Omelette
イタリアンオムレツ ~フリッタータ~ 700(税込770)

French Fries with Anchovy Mayonnaise or Truffle Mayonnaise
ポテトフライ
 (アンチョビマヨネーズ or トリュフマヨネーズ) 700(税込770)

Truffle Mashed Potatoes
トリュフマッシュポテト 480(税込528)

Fried Zucchini Flowers with Shaved Parmigiano Cheese
パルミジャーノチーズを散らした
花ズッキーニのフリット 450(税込495)



アヒージョやワイン蒸しと一緒にいかがですか?

Baguette (2 pieces)
俺のBakery特製バゲット(2ケ)
 Homemade focaccia (2 pieces) 各 250
自家製フォカッチャ(2ケ) (税込275)

自家製フォカッチャ
 (2ケ)

Pizza ピッツァ

Selectable Half and Half
チョイスなハーフ&ハーフ 30cm 2,000
 お好きなピッツァを2種類お選びください♪ (税込2,200)

Margherita
マルゲリータ 30cm 1,480(税込1,628)
 ナポリピッツァの王道
 トマト、バジル、モッツァレラチーズ 20cm 1,000(税込1,100)

7 kinds of Cheese
《7》フォルマッジ 30cm 1,680(税込1,848)
 モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、チェダー、マスカルポーネ
 グラナパダーノ、パルメザン、レッジャーノ 20cm 1,280(税込1,408)

Whitebait Marinara
しらすのマリナーラ 30cm 1,380(税込1,518)
 チーズを使用しない、
 おつまみにぴったりのピッツァ 20cm 900(税込990)



Truffle, Porcini Mushroom and Egg Bismarck Style
トリュフとポルチーニ茸の
ビスマルク風ピッツァ 30cm 1,780(税込1,958)
 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! やみつき間違いなし! 20cm 1,380(税込1,518)

Diavola Spicy Salami, Chili Pepper and Basil
ディアボラ 30cm 1,580(税込1,738)
 チョリソー、唐辛子、モッツァレラチーズ 20cm 980(税込1,078)

Salmon and Cherry Tomato Basil Sauce Pizza
サーモンとミニトマトの
バジルソース 30cm 1,580(税込1,738)
 20cm 980(税込1,078)

Bismarck Rosso with Prosciutto and Soft-Boiled Egg
生ハムと半熟卵のビスマルクROSSO 30cm 1,680(税込1,848)
 大人気ビスマルク風ピザのトマトバージョン!!
 トマト、生ハム、モッツァレラチーズ、半熟卵 20cm 1,280(税込1,408)



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.

ORENO ITALIAN

Pasta & Risotto パスタ & リゾット



おすすめ

Rich Sea Urchin Cream Spaghetti
濃厚なウニクリームスパゲッティ 1,600
(税込1,780)



渡り蟹のトマトクリームスパゲティ

おすすめ Spaghetti with Tomato Cream Sauce and Blue Crab
渡り蟹のトマトクリームスパゲティ 1,580
(税込1,738)

Bolognese with Plenty of Parmigiano Cheese
パルミジャーノチーズたっぷりボロネーゼ 1,400
(税込1,540)

Lasagna
ラザニア 1,400
(税込1,540)

Italian Whitebait and Dried Mullet Roe Peperoncino
イタリア産カラスミとしらすの
ペペロンチーノ 1,400
(税込1,540)

Arrabbiata with Penne
ペンネアラビアータ  1,100
(税込1,210)



イタリア産カラスミとしらすのペペロンチーノ

Ortolana with Summer Vegetables
旬野菜のオルトナーラ
トマトソース Tomato Sauce 1,300
ペペロンチーノ Peperoncino (税込1,430)

Spaghetti with Cream Sauce of Salmon and Salmon Roe
サーモンとイクラの
クリームソーススパゲッティ 1,400
(税込1,540)



Cheese Risotto with Porcini Mushrooms
ポルチーニ茸のチーズリゾット
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 1,800(税込1,980)

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
牛ヒレとフォアグラのロッシーニ

3,400
(税込3,740)

Roast Beef of Japanese Black Wagyu (200g)

黒毛和牛のローストビーフ200g **3,200**
(税込3,520)

Grilled Daisen Chicken Thigh with Whole-Grain Mustard Sauce

大山鶏モモ肉のグリエ **1,780**
～粒マスタードソース～ (税込1,958)

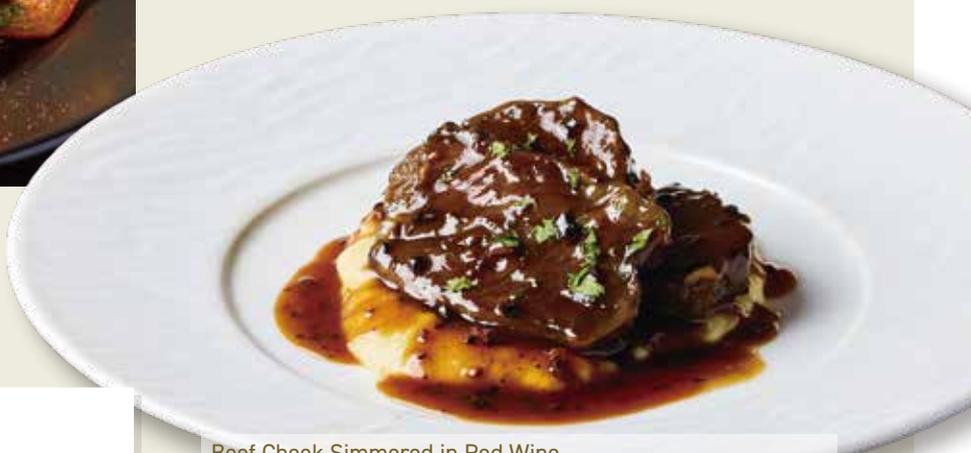


Tagliata of Japanese Black Wagyu Beef
黒毛和牛のタリアータ

2,600
(税込2,860)



Grilled Iberico Pork **2,200**
イベリコ豚のグリル (税込2,420)



Beef Cheek Simmered in Red Wine
牛ホホ肉の赤ワイン煮

2,400
(税込2,640)

Topping

Foie Gras
フォアグラ

1,000
(税込1,100)

Dessert デザート



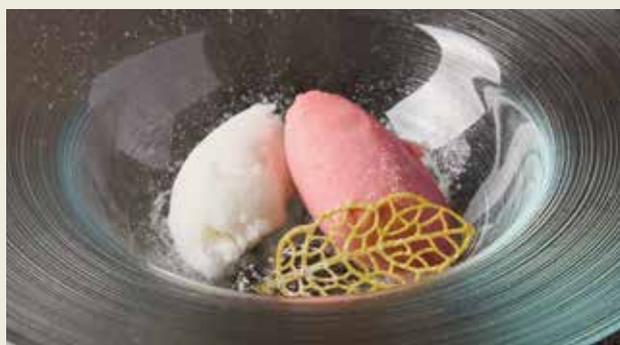
Freshly Piped Mont Blanc with French Chestnut Buttercream
フランス産マロンのバタークリーム 1,100
生搾りモンブラン (税込1,210)



Tiramisu
俺のティラミス 580
(税込638)



Torta al Cioccolato with Raspberry Sauce
チョコラータのトルタ〜フランボワーズソース〜 580
(税込638)



Two Seasonal Gelato Flavors
季節のジェラート2種 380
(税込418)

After Drinks 食後のお飲み物

 このマークのドリンクはお酒です。

Coffee (Hot or Iced)

コーヒー (Hot/Ice) 450
(税込495)

Espresso

エスプレッソ 450
(税込495)

Black Tea (Hot or Iced)

紅茶 (Hot/Ice) 450
(税込495)

Grappa

グラッパ  650
(税込715)

Noble wine

貴腐ワイン  650
(税込715)

Limoncello

レモンチェッコ  650
(税込715)

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¥350を頂戴しております。
A cover charge of ¥350 per person will be added for the amuse-bouche.
- ◆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.
- ◆お席は2時間制です。お待ちのお客様の為にもご協力お願いいたします。
Seats are available for 2 hours.
Please cooperate for the sake of waiting customers.
- ◆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.

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.