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 ～トリュフ風味～ 480 (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ダード 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 ～ズワイガニとイクラとトマトコンソメジュレ～ 680 (税込748)



Ceviche
セビーチェ 580 (税込638)



Spiced Lamb Leg Brochette
ラムもも肉のスパイスブロシェット 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)



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



Pickles
ピクルス 480 (税込528)



Marinated Olives
オリーブマリネ 480 (税込528)



Caviar & Scrambled Eggs with Blini
キャビアとスクランブルエッグ～ブリニを添えて～ 1,480 (税込1,628)

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く場合がございます。
Seating may be limited to 2 hours depending on restaurant conditions.

Cold Appetizer
冷前菜



オススメ!

Seared Hokkaido Beef Tartare Bruschetta with Niçoise Salad
北海道産牛タルタルの炙りブルスケッタ ニースサラダ添え
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）



Ratatouille Quiche with Garlic Toast
ラタトゥイユキッシュとガーリックトースト 680（税込748）



Light White Asparagus Gratin
ホワイトアスパラガスのグラチネ 680（税込748）

French Fries with Anchovy mayonnaise
フライドポテト ～アンチョビマヨネーズ～ 680（税込748）

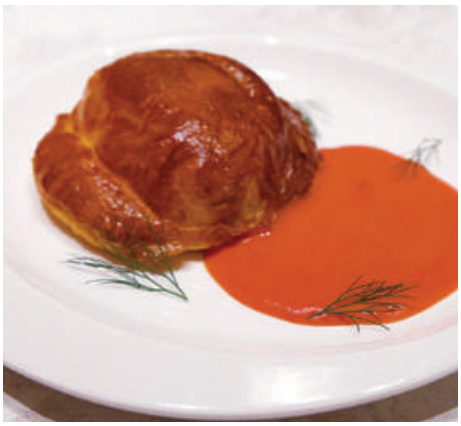
Shrimp & Seasonal Vegetables Ajillo
エビと季節野菜のアヒージョ 980（税込1,078）

ぜひご一緒に!

ORENO Bakery's Baguette
俺のBakeryのバゲット

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

Seafood Dishes
魚料理



Salmon en Croûte
サーモンのパイ包み 880（税込968）



Fried Swordfish
メカジキのフリット ～ケッカソース～ 1,080（税込1,188）



Today's Fresh Fish Dish
本日の鮮魚料理 2,130（税込2,343）

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.

Pizza
ピッツァ

※釜が1枚焼きのため、
お時間を頂く場合がございます。



Truffle and Soft Boiled Egg Bismarck Style
トリュフと半熟卵のビスマルク 1,580 (税込1,738)

Quattro Formaggi (4 cheese pizza)
クワトロフォルマッジ 1,580 (税込1,738)



Margherita
マルゲリータ 1,280 (税込1,408)

Diavola
ディアボラ 1,280 (税込1,408)

Half & Half (Please Select 2 types of Pizza)
ハーフ&ハーフ
お好きな2種類のピザを選べる!
1,680(税込1,848)





お好きな料理にトッピング♪

Raspadura Cheese
ラスパドゥーラチーズ +500 (税込550)
お客様の目の前で削らせていただきます!

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.

Pasta & Risotto
パスタ&リゾット



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 1,180
（生パスタ or リゾット） （税込1,298）



Raspadura Cheese
(Fresh Pasta or Risotto)
ラスパドゥーラチーズ 1,180
（生パスタ or リゾット） （税込1,298）



Sea Urchin Cream
(Fresh Pasta or Risotto)
濃厚!ウニクリーム 1,280
（生パスタ or リゾット） （税込1,408）



Foie Gras and Truffle Cream
(Fresh Pasta or Risotto)
フォアグラと
トリュフクリーム 1,680
（生パスタ or リゾット） （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）



Gnocchi with Seasonal Sauce
季節ソースのニョッキ 1,080
（税込1,188）



Carbonara with Soft-Poached Egg
温泉卵の
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）

オススメ!

Pasta of the Day
気まぐれ
本日のパスタ

1,240（税込1,364）

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 and Truffle Sauce
牛フィレ肉ステーキとフォアグラのロッシーニ風 ～トリュフソース～ 3,480（税込3,828）

ぜひご一緒に!
ORENO Bakery's Baguette
俺のBakeryのバゲット
2カット 2 Slices 200（税込220）
3カット 3 Slices 300（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「ジョアキーノ・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 ～フォンドヴォークリームソース～ 2,480（税込2,728）

Braised Hamburg Steak, Pot-au-Feu Style
煮込みハンバーグ ポトフ仕立て 1,680（税込1,848）

Sautéed Premium Pork with Chimichurri Sauce
越後もち豚肩ロースのソテー ～チュミチュリソース～ 1,780（税込1,958）

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

Japanese Black Wagyu Tagliata
黒毛和牛のタリアータ 4,980（税込5,478）


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


鴨胸肉のロースト ～オレンジビガラードソース～
Roasted Duck Breast with Orange Bigarade 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.

Dessert
デザート

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 500（税込550）

Cassata
カッサータ 500（税込550）

Peach Melba
ピーチメルバ 580（税込638）

Basque Cheesecake
バスクチーズケーキ 600（税込660）

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）









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 Single 450（税込495）
ダブル Double 680（税込748）

Limoncello
レモンチェッロ 650（税込715）

Recioto
レチョート 780（税込858）



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.