ORENO ITALIAN

Cold Appetizer 冷前菜

Seasonal mousse with sea urchin, crab, and salmon roe, and lobstar jelly
おすすめ
ウニ・カニ・イクラを添えた
季節のムース
オマール海老のジュレ 780 (税込858)

お1人様お1つがオススメです!

Burrata cheese with Tomatoes
ブッラータチーズとトマトの
カプレーゼ仕立て 1,500 (税込1,650)

Freshly cut raw ham
切りたて
プロシュートクルード 780 (税込858)

Pickled various Vegetables
彩り野菜のピクルス 450 (税込495)

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)

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)

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)

Caesar salad "ORENO" Styles
(Bacon,Soft-boiled egg,Parmesan cheese)
俺んちのサラダ
2～4名様用 for 2~4people 750 (税込825)

Mini salad
ミニサラダ
1～2名様用 for 1~2people 350 (税込385)

House-Made Country Pâté
自家製!田舎風パテ 800 (税込880)

おすすめ
Boiled Japanese Beef & today's fish Carpaccio
黒毛和牛と鮮魚の
ハーフ&ハーフカルパッチョ 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.

ORENO ITALIAN

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)

Oven-baked escargot and potatoes Burgundy style
エスカルゴとじゃがいものオーブン焼き ブルゴーニュ風 900 (税込990)

Domestic Kurobuta pork salsiccia(100g)
国産黒豚のサルシッチャ 100g
1本 1piece 600 (税込660)　2本 2pieces 980 (税込1,078)

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 580 (税込638)

自家製フォカッチャ (2ケ)

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)
自家製フォカッチャ(2ケ) 各 250 (税込275)

Pizza ピッツァ

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

Margerita
マルゲリータ 30cm 1,380(税込1,518) / 20cm 900(税込990)
ナポリピッツアの王道
トマト、バジル、モッツァレラチーズ

7 kinds of Cheese
《7》フォルマッジ 30cm 1,680(税込1,848) / 20cm 1,280(税込1,408)
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、ナチュラルチーズ、パルメザンチーズ

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

おすすめ
Trffule, 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 1,680(税込1,848) / 20cm 1,280(税込1,408)
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!

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

Lemon-scented smoked salmon and basil
レモン香る! スモークサーモンとバジル 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ロッソ 30cm 1,680(税込1,848) / 20cm 1,280(税込1,408)
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

パスタやピザにおすすめ!!
Topping
Burrata cheese
ブラータチーズ 500 (税込550)

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1,760)

渡り蟹のトマトクリームスパゲティ

イタリア産カラスミとしらすのペペロンチーノ

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 1,480 (税込1,628)

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)

Black truffle carbonara
黒トリュフ香るカルボナーラ 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)

Luciana-style octopus and olives in tomato sauce
タコとオリーブのルチアーナ風 トマトソース 1,400 (税込1,540)

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 1,500 (税込1,650)

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
1,700(税込1,870)

パスタやピザにおすすめ!!
Topping
Burrata cheese ブラータチーズ 500 (税込550)

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

Main Dish メイン料理

おすすめ

Wagyu Top Round Steak Rossini with Foie Gras – Truffle Sauce
黒毛和牛ウチモモ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)

Grilled Daisen Chicken Thigh with Whole-Grain Mustard Sauce
大山鶏モモ肉のグリエ
～粒マスタードソース～ 1,780 (税込1,958)

Grilled Iwatyu Pork
岩中豚のグリル 2,200 (税込2,420)

Tagliata of Japanese Black Wagyu Beef
黒毛和牛のタリアータ 2,600 (税込2,860)

Roasted Magret duck breast served with seasonal vegetables
マグレ鴨胸肉のロースト
季節の野菜を添えて 2,200 (税込2,420)

Duck breast magret and foie gras Rossini style
マグレ鴨胸肉と
フォアグラのロッシーニ風 2,980 (税込3,278)

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)

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

Dessert デザート

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

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～ 680 (税込748)

おすすめ
Tiramisu
俺のティラミス 580 (税込638)

Basque Cheesecake
バスクチーズケーキ 580 (税込638)

Two Seasonal Gelato Flavors
季節のジェラート2種 480 (税込528)

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
レモンチェッロ 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.