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 1,580 (税込1,738)

Freshly cut raw ham
切りたて
プロシュートクルード 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～ 1,580 (税込1,738)

Pickled various Vegetables
彩り野菜のピクルス 500 (税込550)

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 500 (税込550)

Parmigiano Reggiano Cheese 40g
パルミジャーノレッジャーノチーズ 40g 500 (税込550)

Carpaccio of today's fresh fish
本日鮮魚のカルパッチョ 1,380 (税込1,518)

Luxury Caviar 20g – Served with Mini Pancakes –
贅沢キャビア 20g
～プチパンケーキ付き～ 3,000 (税込3,300)

Caesar salad "ORENO" Styles
(Bacon,Soft-boiled egg,Parmesan cheese)
俺のシーザーサラダ 2～4名様用 for 2~4people 780 (税込858)

Mini salad
ミニサラダ 1～2名様用 for 1~2people 380 (税込418)

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 1,880 (税込2,068)

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 Squid Ajillo
海老とイカのアヒージョ 880 (税968)

White fish fritters with lemon and herb salt
白身魚のフリット レモンとハーブソルト 880 (税968)

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)

Mussels steamed in white wine
ムール貝の白ワイン蒸し 980 (税込1,078)

100% Beef Polpette (Italian-style meetball) with Tomato Sauce
牛100%ポルペッティ(イタリア風ミートボール)～トマトソース～ 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 600 (税込660)

Pizza ピッツァ

Selectable Half and Half
チョイスなハーフ&ハーフ
お好きなピッツァを2種類お選びください♪
30cm 2,200 (税込2,420)

Margerita
マルゲリータ
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、パルメザンチーズ
30cm 1,380(税込1,518)
20cm 900(税込990)

4 kinds of Cheese
クワトロフォルマッジ
モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、マスカルポーネ
パルメザンチーズ
30cm 1,680(税込1,848)
20cm 1,280(税込1,408)

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

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
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!
30cm 1,680(税込1,848)
20cm 1,280(税込1,408)

Diavola with Spicy Salami and Eggplant
辛口サラミとナスのディアボラ
辛口サラミ、唐辛子、モッツァレラチーズ、パルメザンチーズ
30cm 1,580(税込1,738)
20cm 980(税込1,078)

Shrimp and Scallion Pizza
海老と白ネギのピッツァ
エビ、白ネギ、モッツァレラチーズ、パルメザンチーズ
30cm 1,680(税込1,848)
20cm 1,080(税込1,188)

Bismarck Rosso with Prosciutto and Soft-Boiled Egg
生ハムと半熟卵のビスマルクロッソ
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、パルメザンチーズ
30cm 1,680(税込1,848)
20cm 1,280(税込1,408)

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 1,680 (税込1,848)

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 1,480 (税込1,628)

Add Snow Crab Meat
ズワイガニ身トッピング ＋250 (税込275)

Bolognese with Plenty of Cheese
チーズたっぷりボロネーゼ 1,480 (税込1,628)

Shibuya-style Carbonara ~Topped with tender, thick-cut bacon~
渋谷のカルボナーラ
～ほろほろ厚切りベーコン乗せ～ 1,500 (税込1,650)

Spaghetti with Smoke salmon and mushrooms in a cream sauce
サーモンとキノコの
クリームソーススパゲッティ 1,380 (税込1,518)

Arrabbiata with Penne
ペンネアラビアータ 1,180 (税込1,298)

イカスミのスパゲッティ

Squid ink spaghetti
イカスミのスパゲッティ 1,500 (税込1,650)

数量限定
"Frutti di Mare" Spaghetti with an Abundance of Seafood
たっぷり魚介のスパゲッティ
「フルッティ ディ マーレ」 2,180 (税込2,398)

Truffle risotto topped with foie gras, with Périgueux sauce
フォアグラを乗せたトリュフリゾット
ペリグーソース 2,180 (税込2,398)

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)

Risotto with red shrimp and fresh tomatoes
赤海老とフレッシュトマトのリゾット 1,700 (税込1,870)

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
Beef flank steak topped with foie gras, Rossini-style
フォアグラをのせた牛カイノミのステーキ ロッシーニ風
3,480 (税込3,828)

Roasted Daisen Chicken Thigh with White Wine Sauce
大山鶏モモ肉のロースト ～ヴァン・ブランソース～
1,800 (税込1,980)

Grilled Iwatyu Pork
岩中豚のグリル
2,300 (税込2,530)

Thick-cut! Japanese Wagyu beef roast beef
厚切り！黒毛和牛のローストビーフ
3,000 (税込3,300)

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
2,300 (税込2,530)

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
3,000 (税込3,300)

Beef Cheek Simmered in Red Wine
牛ホホ肉の赤ワイン煮
2,500 (税込2,750)

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 1,200 (税込1,320)

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 600 (税込660)

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

Two Seasonal Gelato Flavors
季節のジェラート2種 500 (税込550)

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) 480 (税込528)

Espresso
エスプレッソ 480 (税込528)

Black Tea (Hot or Iced)
紅茶(Hot／Ice) 480 (税込528)

Grappa
グラッパ 680 (税込748)

Noble wine
貴腐ワイン 680 (税込748)

Limoncello
レモンチェッロ 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¥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.