

俺のフレンチ×洋食

Grand Tableを満喫できる

名物TOP

7



おすすめ

「俺の」で
乾杯ドリンク
といえばこれ!

**なみなみ
シャンパン**

Champagne selected 30 of
ORENO sommeliers

1,200 (税込1,320)



おすすめ

俺のフレンチ
看板メニュー

牛フィレ肉とフォアグラの
ロッシーニ
~黒トリュフソース~

Tournedos with sauted foie gras

3,480 (税込3,828)



おすすめ

1人1皿が
おすすめ!!

贅沢海の幸の宝石箱
季節のエスプーマ
~キャビア・ズワイ蟹・アマエビ・ホタテ貝~

Snowcrab and scallop tartar With caviar

680 (税込748)



俺の Pasta といえば...

渡り蟹の
トマトクリームソース

Japanese Blue crab tomato cream sauce

980 (税込1,078)



贅沢カルパッチョ
~キャビア・ウニ・カラスミ~

Luxury carpaccio
with caviar・seaurchin・Karasumi

1,980
(税込2,178)



アンガス牛
ローストビーフのサラダ

Roast beef salad with cheese

1,380
(税込1,518)



おすすめ

俺の新定番!!
季節の生絞り
モンブラン

Seasonal Mont Blanc

1,080 (税込1,200)

ENTRÉE

冷前菜

COLD APPETIZER

贅沢海の幸の宝石箱 季節のエスプーマ

~キャビア・ズワイ蟹・アマエビ・ホタテ貝~

Snow crabflan and scaiiop tartar. Seasonal espuma tailoring with caviar

680 (税込748)



贅沢海の幸の宝石箱
Sterile raw oyster



俺のスペシャルカルパッチョ
Luxury carpaccio with caviar・
sea urchin・Karasumi

俺のスペシャルカルパッチョ

~キャビア・ウニ・カラスミ添え~

Luxury carpaccio with caviar・sea urchin・Karasumi

1,980 (税込2,178)

おすすめ スモークサーモンのミルクレープ 680
Smoked salmon crepe cake (税込748)

彩り野菜のピクルス 480
Pickled colorful vegetables (税込528)

自家製白レバーのムース 680
Homemade White Liver Mousse (税込748)

ブラータチーズのカプレーゼ 980
Burrata cheese Caprese (税込1,176)

厚切り！パテドカンパーニュ 880
Thick slice! Pate de campagne (税込968)

ハムの盛り合わせ 1,280
Assorted ham (税込1,408)



アンガス牛のローストビーフサラダ
Roast beef Salad



サーモンのミルクレープ
Smoked salmon crepe cake

アンガス牛ローストビーフのサラダ 1,380
Roast beef Salad (税込1,518)

俺のシーザーサラダ 880 ハーフサイズ 580
Caesar salad "Oreno" style (税込968) (税込638)

チーズの盛り合わせ 1,080
Assorted Cheese (税込1,188)

瓶ごとキャビア(20g)~ブリニ添え~ 3,000
Caviar by the jar (20g)- with blinis (税込3,300)

ぜひ一緒に！

俺のbakeryのバゲット +380
Baguette (税込418)

俺のbakeryの食パン +380
Plain bread (税込418)

熱々！オニオングラタンスープ 780
Spicy! grilled chorizo with plancha (税込858)

トリッパとイダコのピリ辛 トマト煮込み 580
Tripe and iidako (octopus) stewed in spicy tomato sauce (税込638)

ベルギーポテトフライ ~鰹でんぶマヨネーズ~ 660
Belgian Potato Fries - Bonito Denbu Mayonnaise (税込726)

辛！チョリソーのプランチャ焼き 780
Spicy! grilled chorizo with plancha (税込858)

おすすめ 季節のアヒージョ 880
Seasonal Ajillo (税込968)
俺のbakeryのバゲット + 380 (税込418)

おすすめ 俺のフレンチのChefが作った「本気」の カニクリームコロッケ(1個) 680
Serious crab cream croquettes made by the chef of ORENO FRENCH (税込748)

温前菜 ENTREE

Hot Appteizer



季節のアヒージョ
Seasonal Ajillo



オニオングラタンスープ
Spicy! grilled chorizo with plancha



カニクリームコロッケ
Crab cream croquettes

PASTA パスタ



渡り蟹のトマトクリーム
Japanese Blue crab tomato cream sauce



トリュフ香るボロネーゼ
Truffle flavored bolognese

おすすめ ワタリガニのトマトクリーム 980
Japanese blue crab tomato cream sauce (税込1,078)

ウニのクリームパスタ 1,380
Sea urchin cream sauce (税込1,518)

おすすめ トリュフ香る贅沢ボロネーゼ 1,480
Truffle flavored bolognese (税込1,628)

魚介のラゲーと九条ネギの ペペロンチーノ 1,280
Stewed seafood and "Kujo" green onion peperoncino (税込1,408)

パスタ大盛り large serving of pasta +¥300
(税込330)



フォアグラとトリュフのリゾット
Foie gras and truffle risotto

リゾット RIZOTTO

パルメザンチーズのリゾット ¥980
Parmesan cheese risotto (税込1,078)

フォアグラとトリュフのリゾット ¥1,980
Foie gras and truffle risotto (税込2,178)

おすすめ



牛フィレ肉とフォアグラの“ロッシーニ”
Tournedos with sauted foie gras "ROSSINI" style

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、考案した贅を凝らしたメインディッシュです。ミディアムレアに焼かれた厚切りの牛ヒレ肉に、フォアグラのソテーと、トリュフをたっぷり使った「ペリゲー」ソースをまとわせた「牛ヒレ肉のロッシーニ風」は、俺のシリーズの原点ともいえるメインディッシュです。特にGrandTableのペリゲーは、「俺のフレンチ1号店」銀座本店の味を今も継承し続ける特別なソースで仕立てております。

牛フィレ肉とフォアグラの“ロッシーニ”

～黒トリュフソース～
(Filet 160g & foie 60g)
Tournedos with sauted foie gras "ROSSINI" style

3,480 (税込3,828)

国産牛サーロインのステーキ
Japanese beef sirloin steak

2,000
(税込2,200)

肉料理

MEAT DISHES

VIANDE



おすすめ

バルバリー鴨胸肉のロースト

Duck breast roast

2,280 (税込2,508)

国産黒毛和牛の赤ワイン煮込み

Japanese Wagyu Beef Stew (150g),
slow-cooked for 3 days

2,280
(税込2,508)

魚料理

SEAFOOD DISHES

1日限定3食

オマール海老の“丸ごと”ロースト

Roasted homard main lobster

4,980 (税込5,478)

本日の鮮魚料理 “俺の”スタイルで
Today's fish plate

1,380 ~ (税込1,518~)



活オマール海老のロースト
Roasted Homard main lobster

POISSON

デザート DESSERT

奥久慈卵の自家製プリン 500
Okkuji egg pudding (税込550)

2種のアイス 500
Two kinds of ice cream (税込550)

俺のティラミス 780
"Oreno" Tiramisu (税込858)

バスク×レア2層のチーズケーキ 980
Basque × rare! Twolayer cheesecake (税込1,045)

季節の生絞りモンブラン 1,090
Seasonal Mont Blanc (税込1,200)



2種のアイス
Two kinds of ice cream



ティラミス
"ORENO" Tiramisu



季節の生絞りモンブラン
Seasonal Mont Blanc



バスクチーズケーキ
Basque × Rare! Twolayer cheesecake

COFFEE&TEA 食後のお飲み物

コーヒー(ホット/アイス) Coffee [HOT / ICED]

エスプレッソ(シングル) Espresso

エスプレッソ(ダブル) Espresso [Double] 800(税込880)

紅茶(ホット/アイス) Tea [HOT / ICED]

カモミールティー Chamomil tea [HOT]

ルイボスティー Rooibos tea [HOT]

カフェ・ラテ Café latte

各580
(税込638)

680(税込748)

DESSERT WINE 食後酒

貴腐ワイン Pourriture Noble 800
水分の抜けたブドウから作られる甘口ワイン (税込880)

ポートワイン Vinho do Porto 800
ポルトガルで造られる甘口酒精強化ワイン (税込880)

グラッパ Grappa 800
ブドウで造るイタリアのブランデー (税込880)

SPARKLING WINE

原価出し! 俺のシャンパン

Champagne
selected by 30 of "ORENO" sommeliers

¥1,200 (税込1,320)

俺の泡 スパークリング Sparkling wine 各880
(税込968)

- ・白【辛口】 white (dry)
- ・ロゼ【中辛口】 rose (middle dry)

私の泡 ノンアルコール 各680
(税込748)

Non-alcoholic Sparkling wine

私の“ほろ酔い”泡 各780
(税込858)

Low-alcoholic Sparkling wine

- ・【ライチ & オレンジ】 Litchi & Orange
- ・【木苺 & グアバ】 Rubus & Guava

俺のニ^ニに来たら
乾杯はコレ!

ビール&ハイボール BEER & HIGHBALL



生ビール キリン一番搾り 780
Draft Beer "Kirin Ichiban Shibori" (税込858)

俺のクラフトビール【ペールエール】 880
"ORENO" ORIGINAL Craft Beer (pale ale) (税込968)

ノンアルコールビール 580
Non Alcoholic beer (税込638)

俺のハイボール 680
"Oreno" High ball (税込748)

ジンジャーハイボール 780
Ginger High ball (税込848)

コークハイボール 780
Coke High ball (税込848)

カクテル COCKTAIL



俺のレモンサワー 780
Lemon sour (税込858)

私のサンテリア【赤】 780
Sangria (税込858)

シャンディガフ 680
(ビールジンジャーエール) (税込748)
Shandy Gaff

キティ 680
(赤ワイン+ジンジャーエール) (税込748)
Kitty

カシス 680
【アールグレイorオレンジorソーダorウーロン】 (税込748)
Cassis & 【 Earl Gray or orange or soda or oolong】

カンパリ 680
【オレンジorグレープフルーツorソーダ】 (税込748)
Campari & 【orange or soda】

White Wine 白ワイン

なみなみ”の白

【爽やか】

Glass full White wine

グラス ¥780 (税込858)

カラフェ ¥2,800 (税込3,080)



Red Wine 赤ワイン

なみなみ”の赤

【濃厚フルボディ】

Glass full Red wine (Fullbody)

グラス ¥780 (税込858)

カラフェ ¥2,000 (税込2,200)



私の白モスカート【甘口 微発泡】 グラス ¥680 (税込748)

White wine (Sweet & Slight foaming)

カラフェ (500ml) ¥2,000 (税込2,200)

俺の白シャルロット【トロピカル】 グラス ¥780 (税込858)

White wine (Tropical)

カラフェ (500ml) ¥2,400 (税込2,640)

ピノワール【フルーティ】 グラス ¥880 (税込968)

Red Wine (Fruity)

カラフェ (500ml) ¥2,800 (税込3,080)

俺の赤グランボー【濃縮・リッチ】 グラス ¥780 (税込858)

Red Wine (Fullbody)

カラフェ (500ml) ¥2,400 (税込2,640)



Fine Choice

ソムリエオススメの
グラスワイン

月替わり!

マンスリーワイン【白 or 赤】

Monthly Wine selected

ソムリエが選ぶワンランク上のワイン

ソムリエセレクション【白 or 赤】

Special Wine selected by "ORENO" GradTable's sommelier

SOFT DRINK ソフトドリンク

自家製!

俺のシチリアレモネード

Homemade Sicilian Lemonade

600 (税込660)

やみつき!私のアイスピーチティー

Iced peach tea

600 (税込660)

クラフトコーラ!!!

Craft cola

680 (税込748)

フランス産高級ナチュラルシロップを使用!
選べて楽しい!!俺のスカッシュ!

(ライチ・木苺・レモン)

Fruity squash [Lychee or Raspberry or Lemon]

各680 (税込748)



FUJI ミネラルウォーター 480 (税込528)

Fuji Mineral Water

ジンジャーエール 480 (税込528)

Ginger Ale [Sweet or Dry]

オレンジジュース 480 (税込528)

Orange Juice

グレープフルーツ 480 (税込528)

Grapefruit Juice

ウーロン茶 480 (税込528)

Oolong Tea

コーラ 480 (税込528)

Cola

スパークリングウォーター 580 (税込638)

Sparkling Water

マンゴージュース 580 (税込638)

Mango Juice

グアバジュース 580 (税込638)

Guava Juice

BOTTLE WINE LIST

SPARKLING WINE



01 コスパ抜群！☆☆☆おすすめスパークリング
デ・ボルトリロリマー・ブリュット 3,500
(税込3,850)
De Bortoli LORIMER Brut
原産国:Australia
品種:Chardonnay/Pinot Noir
JALのサクララウンジでも採用された実績のある、乾杯に最適なスパークリング。



02 コスパ抜群！☆☆☆おすすめスパークリング
デ・ボルトリ ロリマー・ロゼ 3,500
(税込3,850)
De Bortoli LORIMER Brut
原産国:Australia
品種:Chardonnay/Pino noir/Shiraz
赤い果実の香りとほのかなブドウの甘みが心地よい、テーブルに華を添えるロゼスパークリング。



03 プロセッコ・ロゼ 3,500
(税込3,850)
Prosecco rosé
生産地:イタリア/ヴェネト
品種:グレラ、ピノ・ネロ
世界中で1番飲まれているスパークリングワイン、プロセッコ。その中で2021年に新たに認められた世界注目のロゼ。



04 カヴァ・ブランカ
ブリュット レゼルブ 3,500
(税込3,850)
Blanca
生産地:スペイン
品種:パレリャダ/チャレツロ/マカベオ
シャンパンと同じ製法で作られるスペイン産スパークリングワイン。カジュアルで飲みやすい味わい。



05 フランチャコルタ
キュベ・プレステージ 6,800
(税込7,480)
Franciacorta Cuvée Prestige
生産地:イタリア/ロンバルディア
品種:シャルドネ、ピノ・ワール
「パリースパ」という独自システムで酸化防止剤を極限まで抑える。香り高いフレッシュさと複雑さを帯びた唯一無二のフランチャコルタ。



06 ディエボルト・ヴァロワ
ブリュット トラディション 12,000
(税込13,200)
生産地:フランス/シャンパーニュ
品種:シャルドネ/ピノワール/ピノムニエ
家族経営の小規模メゾンながら、その品質の高さからフランスの有名レストランや有名ホテルからも支持される。



07 テタンジェ
ブリュット レゼルブ 13,000
(税込14,300)
Taittinger reserve
原産国:フランス/シャンパーニュ
品種:シャルドネ/ピノワール/ピノムニエ
フレッシュな果実味と蜂蜜の風味が軽快なバランスでまとめられています。



08 ボランジェ 19,000
(税込20,900)
Bollinger
生産地:フランス/シャンパーニュ
品種:ピノワール/シャルドネ/ピノムニエ
英国王室御用達、映画「007」シリーズに度々登場しており、主人公ジェームス・ボンド愛飲のシャンパーニュとしても有名です。

WHITE WINE

コスパ抜群!!☆☆☆
おすすめ白ワイン



11 フルール・ド・シャルロットシャルドネ(俺のオリジナル) 3,500
(税込3,850)
Fleur de charlotte
原産国:France 品種:Chardonnay
ブドウのコクと甘味とほのかな苦味と酸味が絶妙なバランスの飽きの来ないワインです。



12 フラスカーティ スペリオレ 3,500
(税込3,850)
Frascati Superiore
原産国:Italia
品種:Malvasia/Trebbiano/Sauvignon
柔甘く優しいフルーティーな香り、程よくコクのある果実味いっぱい味わい。バランスも良く飲みやすい。



13 アラゴスタ
ヴェルメンティーノ 3,500
(税込3,850)
Aragosta Vermentino
原産国:Italia
品種:Vermentino
ワイン香や熟したリンゴの香りをもつデリケートな香りで、酸は少なくフレッシュさが爽快！魚介類などの前菜と相性抜群！



14 甲州 シュール・リー 3,500
(税込3,850)
koshu sur Lie
原産国:Japan
品種:Kosyu
フレッシュな果実味と蜂蜜の風味が軽快なバランスでまとめられています。



15 エロス シャルドネ 3,500
(税込3,850)
Eros Chardonnay
生産地:イタリア/エミリア・ロマーニャ
品種:シャルドネ
遅摘みブドウを約12ヶ月フレンチオーク熟成。完熟したトロピカルフルーツ、バニラの香り、豊かな果実味で濃厚な味わい。



16 ドメーヌ・ヴェディラン セリカ 4,800
(税込5,280)
Domaine Vedilhan Serica
生産地:フランス/ラングドッグ
品種:ヴィオニエ
フレッシュな果実味と蜂蜜の風味が軽快なバランスでまとめられています。



17 シャブリ 5,000
(税込5,500)
Chablis
原産国:France
品種:Chardonnay
世界を代表する産地シャブリ。その中でも自然派の第一人者として評価の高いドルーアンのシャブリ。



18 ブルゴーニュ・ブラン 6,000
(税込6,600)
Bourgogne Blanc
生産地:フランス/ブルゴーニュ
品種:シャルドネ
柑橘や石灰、トーストの複雑な香りに、均衡のとれた酸とミネラルの味わい。ほのかな苦味を伴う上品な余韻が続く。



19 ソアーヴェ ラ・ロッカ 7,000
(税込7,700)
Soave La Rocco
生産地:イタリア/トスカナ
品種:ガルガーネガ
フレッシュな果実味と蜂蜜の風味が軽快なバランスでまとめられています。

BOTTLE WINE LIST

RED WINE

コスパ抜群!!☆☆☆
おすすめ赤ワイン



21 グランボー レゼルブカベルネ・メルロー
Cabernetsauvignon merlot

3,500
(税込3,850)

原産国:France 品種: Cabernet sauvignon /merlot

フル

ジューシーでジャムのような凝縮感のある味わい。コスパ抜群の『俺の』オリジナル赤ワイン。
ロッシェニに合わせるならこちら！



22 ランブルスコ・アマービレ
Lambrusco Amabile

2,800
(税込3,080)

生産地:イタリア/エミリア・ロマーニャ
品種:ランブルスコ

フル

イタリア最大の展示会や専門誌で評価を得ている甘口微発泡の赤。果実の凝縮した香りにすっきりした甘みとほのかなタンニンと酸に微発泡が心地よい。



23 プリミティーヴォ
Primitivo

3,800
(税込4,180)

生産地:イタリア/プーリア
品種:プリミティーボ

フル

陰干しブドウを思わせる甘く凝縮した香り。
果実味と酸のバランスが絶妙で、タンニンも力強く南イタリアらしい心地よい凝縮感。



24 エロス
カベルネ・ソーヴィニヨン
Eros Cabernet Sauvignon

3,500
(税込3,850)

生産地:イタリア/エミリア・ロマーニャ
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン

フル

遅摘みブドウを12ヶ月フレンチオーク熟成。完熟した赤い果実、バニラの香りに、凝縮した果実味とまろやかなタンニンの力強い味わい。



25 チャートン ピノ・ノワール
Churton Pinot Noir

4,800
(税込5,280)

生産地:ニュージーランド/マールボロ
品種:ピノ・ノワール

ライト

マールボロの力強さにヨーロッパのエレガンスを追求。クランベリーやスマイルの香り、複雑なフルーツの風味に繊細なタンニンと長い余韻。



26 リミテッド・リリース
Limited Release

4,500
(税込4,950)

生産地:フランス/ラングドック
品種:シラー

フル

説南仏にて歴史あるドメーヌが作る、良年のみ限定生産の樽熟シラー。黒果実、バニラ、スパイスの複雑な香りに濃厚な果実味と豊富なタンニン。



27 ブルゴーニュ・ルージュ
Bourgogne Rouge

6,000
(税込6,600)

生産地:フランス/ブルゴーニュ
品種:ピノ・ノワール

ミディアム

繊細な赤い果実の香りに、透明感のある鮮かで軽いタッチの果実味に、20%全房発酵による複雑味と心地よい余韻。近年注目の若い造り手によるワンランク上のブルゴーニュ・ルージュ。



28 クローズ・エルミターージュ
Crozes-Hermitage

7,000
(税込7,700)

生産地:フランス/コートデュローヌ
品種:シラー

フル

ローヌを代表するワイナリー。ロバート・パーカーから100点満点を40回以上も獲得するなど、ワインづくりにはテロワールを大切に作る作り手です、



29 レクスプレッション・ド・
ポイヤック
L'Expression de Pauillac

7,000
(税込7,700)

生産地:フランス/ボルドー
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、他

フル

黒いベリー系の凝縮感のある果実味に、きめ細やかながら力強さのあるタンニン、スパイスやスモーキーさが複雑みを帯び、エレガントな余韻が楽しめる。



30 レクスプレッション
ド・マルゴー
L'Expression de Margaux

7,000
(税込7,700)

生産地:フランス/ボルドー
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、他

フル

中身はボルドーで5本の指に入る、超優良シャトーのワイン。凝縮感のある黒いベリー系の果実味に、存在感のありながら丸みのあるタンニン、ペッパーやハーブの複雑な風味を帯び、心地よい余韻が楽しめる。