

Menu recommandé



俺のフレンチ・イタリアン

ORENO FRENCH & ITALIAN AOYAMA

当店オススメの6品

おつまみ



ウニをのせた
ニンジンムースと
オマール海老のジュレ
480(税込528円)

冷前菜



北海道産牛肉のタルタル
ウニとキャビアのウニク仕立て
1,980(税込2,178円)

ピザ



俺イタ名物の進化系!!
プレミアムビスマルク
1,980(税込2,178円)

パスタ



ワタリガニとの
トマトクリームパスタ
980(税込1,078円)

肉料理



「俺の」といえば!!
牛フィレ肉とフォアグラの
ロッシーニ
2,980(税込3,278円)

デザート



目の前仕上げ!!
生搾り
モンブラン
1,090(税込1,200円)

当店で初めて
ご来店されたお客様へ
(ご注文時の目安)

当店のお料理の1皿あたりの分量は、2~3名様でシェアしてお召上がりいただくのに
適したボリュームになっています。(一部商品を除く)

2名様
の場合は...

・前菜&ピザ&パスタから**3~4品**
・メインディッシュから **1~2品**

※メインディッシュはご提供にお時間を
いただくため(30~40分)、お早め
のご注文をお願いいたします。



Cocktail of sea urchin,
Consomme jelly of hamard lobster
And mousse of carotte
ウニをのせたニンジンムースと
オマールジュレ



PIZZA salad
俗名長りPIZZAサラダ



Premium carpaccio
プレミアムカルパッチョ



Tartare of beef from Hokkaido.
Sea urchin and caviar
北海道産牛肉のタルタル
ウニとキャビアのウニク仕立て



Caprese of Burrata cheese,
raw ham and seasonal fruit
ブッラータチーズ、生ハムと
季節のフルーツのカプレーゼ
※フルーツや生ハムでは時期により異なります



Fritto of conger and
seasonal vegetables
ハモと季節野菜のフリット

アヒージョなど
全てのお料理のお供に！

Bread (2pc)
シェフこだわりパン
390 (税込429)

オス
スメ

Petits Apéritifs

小皿でご提供の1人前サイズおつまみ
お一人様1つずつがおおすすめです♪

おつまみ

Assortment of 3 petits aperitifs

おつまみおまかせ3種盛り(1人前)

999 (税込1,098)

Cocktail of sea urchin, consommé jelly of homard lobster and mousse of carotte(1pc)

ウニをのせたニンジンムースとオマールコンソメジュレ(1個)

480 (税込528)

Zeppoline of Sakura shrimp(1pc)

桜エビのゼツポリリーニ(1個)

280 (税込308)

White liver pate(1pc)

白レバーの pate(1個)

380 (税込418)

Miso marinated cream cheese in monaka

クリームチーズの味噌漬け焼きモナカ(1個)

380 (税込418)

Crab salad in panipuri

カニプリ(カニサラダをつめた! ピンプリ)(1個)

380 (税込418)

Entrées Froides

冷前菜

NEW

PIZZA salad

新名物!?!ピザもサラダも食べたい欲張りPIZZAサラダ

1,480 (税込1,628)

Green salad

グリーンサラダ

680 (税込748)

ORENO Caesar salad

俺盛り!!シーザーサラダ

980 (税込1,078)

トッピング生ハムスライス

+¥380

Topping Prosciutto slice

(税込418)

Potato salad with truffle and soft-boiled egg

オス
スメ

トリュフ香る温玉ポテトサラダ

680 (税込748)

Simply carpaccio of Scallops and fresh fish

鮮魚とホタテのシンプルカルパッチョ

980 (税込1,078)

Premium carpaccio(caviar, sea urchin, salmon roe and crab)

NEW

“豪華絢爛”プレミアムカルパッチョ(キャビア、ウニ、イクラ、カニ)

1,980 (税込2,178)

Pate de campagne

厚切り!!田舎風パテ

780 (税込858)

オス
スメ

Tartare of beef from Hokkaido, sea urchin and caviar

北海道産牛肉のタルタルウニとキャビアのウニク仕立て

1,980 (税込2,178)

Marinated olive

オリーブマリネ

580 (税込638)

オス
スメ

Caprese of Burrata cheese, raw ham and seasonal fruit

ブッラータチーズ、生ハムと季節のフルーツのカプレーゼ

1,480 (税込1,628)

Assorted ham

こだわりハムとサラミの盛り合わせ

980 (税込1,078)

Caviar plate

採算度外視!!たっぷりキャビアプレート 50g

6,000 (税込6,600)

Entrées Chaudes

温前菜

ORENO Ajillo

俺のアヒージョ

880 (税込968)

NEW

Fritto of conger and seasonal vegetables

ハモと季節野菜のフリット

1,380 (税込1,518)

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)

お料理のお供に

Bread (2pc)

シェフこだわりパン(2個)

390 (税込429)

Homemade truffle butter

自家製トリュフバター

100 (税込110)



おすすめ



Premium bismarck
俺イタ名物の進化系!!
プレミアムビスマルク



PIZZA salad
欲張りピザサラダ



Selectable half & half
pizza
チョイスなハーフ&ハーフ



Japanese blue crab and
tomato cream pasta
ワタリガニのトマトクリームパスタ

おすすめ



Arrabbiata of octopus
and bell pepper pasta
タコとパプリカのアラビアータ



Tomato sauce pasta with
Burrata cheese
ブッラータチーズをのせた
フレッシュトマトパスタ



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

Pizza

ピッツァ



ピザ生地が新しく変わりました!!
イタリア・ナポリから輸入された
最高級のCAPUTO社の小麦粉
"サッコロツソ"を使用しています

- NEW** PREMIUM bismarck
俺イタ名物の進化系!!プレミアムビスマルク 1,980 (税込2,178)
- PIZZA salad
NEW 新名物!?ピザもサラダも食べたい欲張りPIZZAサラダ 1,480 (税込1,628)
- Selectable half & half pizza
チョイスなハーフ&ハーフ
好きなピザを下記より2種類お選びくださいませ♪ 1,680 (税込1,848)
- Bismarck(Truffle, porcini, mushrooms and soft-boiled egg)
トリュフとポルチーニ、半熟卵のビスマルク 1,380 (税込1,518)
- Marinara (No cheese pizza)
シンプルマリナーラ ※チーズ無し 780 (税込858)
- Margherita
マルゲリータ 980 (税込1,078)
- NEW** Salsiccia, bell pepper and Provola cheese
サルシッチャとパプリカ、プローヴォラチーズ 1,180 (税込1,298)
- Shrimp, zucchini and cherry tomato with americaine sauce
オススメ 海老とズッキーニ、ミニトマトのアメリカンソース 1,280 (税込1,408)
- Quattro formaggi
クワトロフォルマッジ 1,280 (税込1,408)
- Spicy salami and jalapeno
旨辛!!ピカンテサラミとハラペーニョ 1,280 (税込1,408)
- Prosciutto and arugula
生ハムとルッコラ 1,580 (税込1,738)

好きなピザにリッチな燻製チーズをプラス

Provola cheese topping
プローヴォラチーズトッピング 250 (税込275)

Pasta · Risotto

パスタ・リゾット

- Today's pasta
本日のまかないパスタ 980 (税込1,078)
- Japanese blue crab and tomato cream pasta
ワタリガニのトマトクリームパスタ 980 (税込1,078)
- Bolognese
王道!!ボロネーゼ 980 (税込1,078)
- Clam and zucchini pasta
オススメ アサリとズッキーニのパスタ 1,180 (税込1,298)
- Arrabbiata of octopus and bell pepper pasta
タコとパプリカのアラビアータ 1,180 (税込1,298)
- Squid ink pasta
イカ墨のパスタ 1,380 (税込1,518)
- Peperoncino of red rice prawn and arugula pasta
NEW 赤海老とルッコラのペペロンチーノ 1,580 (税込1,738)
- Tomato sauce pasta with Burrata cheese
ブッラータチーズをのせたフレッシュトマトパスタ 1,680 (税込1,848)
- Sea urchin cream sauce pasta
至高のウニクリームパスタ 1,980 (税込2,178)
- Large serving for pasta
☆パスタ大盛り 300 (税込330)
- Foie gras and Truffle risotto
フォアグラとトリュフのリゾット 1,780 (税込1,958)



Beef fillet and foie gras
"ROSSINI" style
牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ



Meet plate (beef, pork and lamb)
3種のお肉のミートプレート



Chicken cordon bleu
清流若どりのパネ
-チーズとハムの
コルドンブルースタイル-

全てのお料理の
ソースのお供に!

Bread (2pc)
シェフこだわりパン
390 (税込429)



Roasted pork steak
Seasonal style
岩中豚肩ロースのロースト
-季節のスタイルで-



Beef sirloin tagliata
牛サーロインのタリアータ



Grilled spiny lobster
イセエビ丸ごと一尾のロースト

Viande

肉料理

※メインディッシュはご提供にお時間をいただくため(30~40分)、
お早めのご注文をお願いいたします。
※Please order early as it takes time for the main dish to be served
(30-40 minutes).

Beef fillet with sauted foie gras "ROSSINI" style

牛フィレ肉とフォアグラの"ロッシーニ"
(牛フィレ150g+フォアグラ50g)

2,980 (税込3,278)

"MEGA ROSSINI"

がっつりサイズ2倍"メガロッシーニ"
(牛フィレ300g+フォアグラ100g)

5,780 (税込6,358)



Meet plate (beef, pork and lamb)

牛!!豚!!仔羊!!たっぷり総重量600g
3種のお肉のミートプレート

4,980 (税込5,478)

Duck thigh confit

鴨もも肉のコンフィ

1,680 (税込1,848)



Chicken cordon bleu (chicken, cheese and ham paner)

豪快!!清流若どりのパネ(1/2羽)
-チーズとハムのコルドンブルースタイル-

1,780 (税込1,958)



Roasted pork steak seasonal style

岩中豚肩ロースのロースト-季節のスタイルで-

1,880 (税込2,068)

Beef sirloin tagliata

牛サーロインのタリアータ

1,980 (税込2,178)

Lamb plate seasonal style

仔羊好きのための一皿

2,280 (税込2,508)

フォアグラ好きの貴方に

Foie gras topping

フォアグラトッピング

1,280 (税込1,408)

贅沢感をさらにプラス

Fresh truffle slice topping

フレッシュトリュフトッピング

500 (税込550)

お料理のお供に

Bread (2pc)

シェフこだわりパン(2個)

390 (税込430)

Fruits de mer

魚介料理



Grilled spiny lobster

数量限定!!

イセエビ一尾の丸ごとロースト

3,980 (税込4,378)

Add half

半身追加

1,990 (税込2,189)

Today's fish plate

豊洲直送!!

本日の鮮魚料理-"俺の"スタイルで-

1,680 (税込1,848)



Mont blanc
目の前仕上げの
生搾りモンブラン



Crèmebrulée
定番!!俺のクレームブリュレ
※アイスは時期により異なります



Tiramisu
AOYAMAティラミス

Dessert

デザート

Mont blanc 俺の新名物!!目の前仕上げの生搾りモンブラン	1,090 (税込1,200)
Crème brulee 定番!!俺のクレームブリュレ	580 (税込638)
Assortment of 3kinds of petit dessert ひとくちデザート3種盛り	380 (税込418)
Tiramisu AOYAMAティラミス	580 (税込638)
Assortment of 3kinds of seasonal Ice cream 季節のアイス3種の盛り合わせ	680 (税込748)

Après Manger

食後のお飲み物

Sans Alcool

ノンアルコール

Coffee (Iced or Hot) コーヒー (Ice or Hot)	480 (税込528)
Espresso エスプレッソ(シングル)	480 (税込528)
Tea (Iced or Hot) 紅茶 (Ice or Hot)	480 (税込528)
Green tea (Hot) 深蒸し静岡煎茶	480 (税込528)
Café latte カフェ・ラテ	600 (税込660)
Espresso Double エスプレッソ(ダブル)	800 (税込880)

Alcool

アルコール

Botrytised wine 貴腐ワイン	800 (税込880)
Port wine ポートワイン	800 (税込880)
Grappa グラッパ	800 (税込880)
Calvados カルヴァドス	800 (税込880)
Mar de bourgogne マル	800 (税込880)
Espresso coffee Liqueur エスプレッソ コーヒーリキュール	800 (税込880)

エスプレッソから蒸留したリキュール。甘味、酸味、苦みの素晴らしいバランス。Alc.28%

俺のフレンチイタリアン青山
からのご案内

- ◆お1人様につきお通し代330円(税込)、サービス料330円(税込)を頂戴いたします。
(平日ランチタイムは、お通し代330円(税込)のみ頂戴いたします)
- ◆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下さいませ。
- ◆お席での『テーブル会計』にご協力下さいませ。
- ◆一部のお料理は、写真と若干異なる場合がございます。予めご了承願います。



ご来店
1回につき
50pt
GET!

おかげさまで
10万ダウンロード突破!

俺のアプリ

グループ店舗の
お得な情報
を頻繁に
配信!

ご予約も
店舗検索も
スムーズ!

貯めたポイントで
特典GET!
ご来店回数でも
特典GET!

ご来店や
(アプリからの)
ご予約で
ポイントが
貯まる!

来店1回アプリ登録で...
俺の泡 (なみなみ
スノーリング)
または ハイボール
1杯プレゼント!

※上記特典は初回登録時の
1席限りとなります。
※登録完了の画面をスタッフに
お見せください。

来店3回で...
俺の泡 (なみなみ
スノーリング)
グループ全員
1杯プレゼント!

来店8回で...
俺のシャンパン
1杯プレゼント!

俺のアプリ
ダウンロード
はこちら



COURSE MENU

乾杯スパークリング付



スタンダードコース
STANDARD COURSE
¥4,500

前菜3種盛り
Assortment of 3 Appetizers

本日のパスタ
Today's Pasta

牛フィレ肉のポワレ
黒トリュフソース
[+¥1,000でフォアグラ追加の
名物料理ロッシーニに変更可]
Poêlé of Beef fillet
with Black truffle sauce
[+¥1,000 Foie gras Topping]

本日のデザート&カフェ
Today's Dessert & Coffee

ラグジュアリーコース
LUXURY COURSE
¥7,000

前菜3種盛り
Assortment of 3 Appetizers

ウニクリームパスタ
Sea urchin cream sauce pasta

イセエビのロースト(半身)
Roasted Spiny Lobster (half portion)

牛フィレ肉とフォアグラの
ロッシーニ(ハーフ)
Beef fillet steak and sauteed Foie gras
with Black truffle sauce
"ROSSINI" style (half portion)

本日のデザート&カフェ
Today's Dessert & Coffee



※写真はイメージです。
※表示価格は税込です。
※食材の入荷状況により内容が変更になる
場合がございます。あらかじめご了承ください。