

俺のフレンチ・イタリアン銀座歌舞伎座前
を代表する

名物 Top8

ORENO FRENCH & ITALIAN SPECIALTY TOP8



「俺」で
乾杯ドリンク
といえ、これ！

**なみなみ
シャンパン**
Champagne
selected 30 of
ORENO sommeliers
1,380
(税込1,518)



俺のフレンチの
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〜

クィーンサイズ	2,980
(Filet150g & foie50g)	(税込3,278)
キングサイズ	3,980
(Filet180g & foie80g)	(税込4,378)

Beef Fillet steak & sauteed
Foie gras with Black Truffle
sauce "ROSSINI" style



スペシャルカルパッチョ
Today's Special carpaccio **1,980**
(税込2,178)



一人一皿が
おすすめ!!

**ズワイ蟹とカリフラワーの
ムース キャビア添え 880**
〜プリンセスM〜 (税込968)

Snow crab flan and califlower
mousse with caviar



蟹づくしの贅沢パスタ!

贅沢蟹パスタ
Plenty Crab Pasta
1,780(税込1,958)



**トリュフとポルチー茸の
ビスマルク 1,580**
(税込1,738)

Truffle,porcini mushroom
with soft billed egg Bismarck style



オマール海老のロースト 6,800
〜貴腐ワインのソース〜 (税込7,480)

Roasted live lobster Noble rot wine sauce



俺の新定番!!
お客様の目の前で
仕上げます!

**季節の生絞り
モンブラン**
Seasonal Mont Blanc
1,280
(税込1,408)

Small Appetizer

おつまみ

産地厳選 生牡蠣 (1個)

Raw Oyster from carefully selected Region(1piece)

780
(税込858)



フォアグラと白レバーのムース

Homemade Foie gras and white liver mousse

880
(税込968)

プロバンス風オリーブマリネ

Marinated olives Provence-style

580
(税込638)

切りたて生ハム

Freshly cut Raw ham

780
(税込858)

フライドポテト アンチョビマヨネーズ

Belgian Potato Fries with anchovy mayonnaise

580
(税込638)



チーズの盛り合わせ(5種)

Assorted 5 kinds of Cheese platter

1,680
(税込1,848)



フライドポテトアンチョビマヨネーズ
Belgian Potato Fries
with anchovy mayonnaise



切りたて生ハム
Raw ham



チーズの盛り合わせ(5種)
Assorted 5 kinds of Cheese platter

Hot Appetizer

温前菜



熱々!オニオングラタンスープ

Onion Gratin Soup

780
(税込858)



季節のアヒージョ

Seasonal Ajillo

880
(税込968)

一緒に! バゲット Baguette +300(税込330)

Cold Appetizer

冷前菜



アボカドをまとったタラバ蟹
キャビアとイクラ

King crab wrapped in avocado with Caviar and salmon roe

1,980(税込2,178)



ズワイ蟹とカリフラワーのムース
キャビア添え~プリンセスM~

Snow crab flan and califlower mousse with caviar

880(税込968)



北海道産牛肉のタルタル

Tartare of beef from Hokkaido

1,980(税込2,178)

スペシャルカルパッチョ

Today's Special carpaccio

1,980
(税込2,178)

シーザーサラダ レギュラー Regular 980(税込1,078)
Caesar salad ハーフ half 680(税込 748)

パテドカンパーニュ

Pate de campagne

880
(税込968)

エスプーマのポテトサラダ
トリュフチップス添え

Espuma potato salad with truffle potato chips

780
(税込858)

缶ごとキャビア (50g)

Whole can Caviar (50g)

12,000
(税込13,200)

ぜひ一緒に!

俺のBakeryの食パン~香~

(2カット) ORENO Bakery's bread (2cut)

+400

(税込440)

トリュフバター

Truffle Butter

+300

(税込330)

俺のフレンチ・イタリアン銀座歌舞伎座前からのご案内

◆お料理、お飲み物の価格はすべて

『税抜表記+(税込表記)』となっております。

◆お1人様につきチャージ代として税込500円を頂戴いたします。

◆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くださいませ。

◆お席での『テーブル会計』にご協力くださいませ。

◆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。



Pizza

ピッツァ



チョイスなハーフ&ハーフ
Serectable Harf & Harf



トリュフとポルチーニ茸のビスマルク
Truffle, porcini mushroom
with soft billed egg



ロマーナ
Romana



生ハムとルッコラ
Rawham and arugula



クワトロフォルマッジ
4 kinds of Cheese

お好きな2種類のピザを選べる!

チョイスなハーフ&ハーフ

1,780

Serectable Half & Half

(税込1,958)

(Choose 2 pizzas of your serect)

トリュフとポルチーニ茸のビスマルク

Truffle, porcini mushroom with soft billed egg

1,580

Bismarck style

(税込1,738)

マリナーラ

880

Marinara

(税込968)

マルゲリータ

1,180

Margherita

(税込1,298)

ロマーナ

1,280

Romana

(税込1,408)

生ハムとルッコラ

1,580

Rawham and arugula

(税込1,738)

ツナとコーン

1,080

Tuna and corn

(税込1,188)

クワトロフォルマッジ

1,580

4 kinds of cheese

(税込1,738)

平日限定 Lunchset (15:00まで)

サラダ&前菜プレート

+500(税込550)

Salad & Appetizer plate(Weekday Lunchtime only)

※「サラダ&前菜プレート」は、ピザ・パスタ・リゾット・メインディッシュを
ご注文の方のみとさせていただきます。

Salad & Appetizer Plate can be ordered with pizza, pasta or main dish.

Risotto

リゾット

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)

チーズのリゾット

1,180

Cheese risotto

(税込1,298)

夏限定!! 鰻のリゾット

2,980

Eel risotto

(税込3,278)



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



チーズのリゾット
Cheese risotto



鰻のリゾット
Eel risotto

リゾット大盛り large serving of Risotto +500(税込550)

平日限定 Lunchset (15:00まで)

サラダ&前菜プレート

+500(税込550)

Salad & Appetizer plate(Weekday Lunchtime only)

※「サラダ&前菜プレート」は、ピザ・パスタ・リゾット・メインディッシュを
ご注文の方のみとさせていただきます。

Salad & Appetizer Plate can be ordered with pizza, pasta or main dish.

Pasta

パスタ



贅沢蟹パスタ

Plenty Crab Pasta

1,780
(税込1,958)



贅沢蟹パスタ
Plenty Crab Pasta

しらすのペペロンチーノ風

Peperoncino spaghetti with Whitebait

1,080
(税込1,188)



しらすのペペロンチーノ風
Peperoncino spaghetti
with Whitebait



ウニのクリームパスタ
Sea Urchin Cream Pasta
with Hokkaido SalmonRoe

渡り蟹のトマトクリームソース

Tomato cream sauce spaghetti with blue crab (税込1,298)

1,180

イベリコベーコンのアマトリチャーナ

Iberian bacon Amatriciana (tomato sauce) (税込1,298)

1,180



イベリコベーコンの
アマトリチャーナ
Iberian bacon Amatriciana
(tomato sauce)



フレッシュトリュフの
冷製カルボナーラ
Cold carbonara with fresh truffle

ボロネーゼ (タリアテッレ)

Bolognese

1,580
(税込1,738)

フレッシュトリュフの冷製カルボナーラ

Cold carbonara with fresh truffle (税込1,738)

1,580

ウニのクリームパスタ イクラをのせて(タリアテッレ)

Sea Urchin Cream Pasta with Salmon Roe (Tagliatelle) 1,980

(税込2,178)

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

Seafood Dishes

魚料理



帆立貝のムニエル

プロヴァンス風

Scallop Meuniere

Provence Style

1,980(税込2,178)



追加ホタテ貝(1個)

Additional Scallop (1piece)

+680(税込748)

魚介たっぷり

ブイヤベース

Bouillabaisse

with various seafood

2,480(税込2,728)



活けオマール海老のロースト

6,800
(税込7,480)

~貴腐ワインソース~

Roasted live lobster with Noble rot wine sauce

ぜひ一緒に!

俺のBakeryの食パン~香~

(2カット) ORENO Bakery's bread (2cut)

+400

(税込440)

トリュフバター

Truffle Butter

+300

(税込330)

Meat Dishes

肉料理



RECOMMEND



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~

Beef Fillet steak & sauteed Foie gras
with Black Truffle sauce ROSSINI style

クィーンサイズ **2,980**(税込3,278)
(Filet150g & foie50g)

キングサイズ **3,980**(税込4,378)
(Filet180g & foie80g)

一緒に! 俺のベーカリーの食パン +400
ORENO Bakery's bread (税込440)

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、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「ロッシーニ」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。
ソースが本当に美味しいので、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!

黒毛和牛の赤ワイン煮込み **2,280** (税込2,508)

Stewed Wagyu beef with Red wine

牛ハラミ肉のステーキ **1,980** ~大葉オニオンソース~ (税込2,178)

Beef skirt steak with Perilla and Onion sauce

鴨胸肉のロースト ~オレンジソース~ **2,980** (税込3,278)

Roasted Duck breast with Orange sauce

仔羊背肉のロースト グランメール **3,280** (税込3,608)

Lamb roast



黒毛和牛の赤ワイン煮込み
Stewed Wagyu beef with Red wine



牛ハラミ肉のステーキ~大葉オニオンソース~
Beef skirt steak with Perilla and Onion sauce



鴨胸肉のロースト~オレンジソース~
Roasted Duck breast with Orange sauce



仔羊のローストグランメール
Lamb roast

ぜひ一緒に!

俺のBakeryの食パン~香~
(2カット) ORENO Bakery's bread (2cut)

+400
(税込440)

トリュフバター
Truffle Butter

+300
(税込330)

Desert

デザート



**お客様の目の前で
仕上げます!**

メレンゲで覆われた白い山を、
抹茶の緑で覆います。
是非、カメラのご準備を!

季節の
生絞りモンブラン
Seasonal Mont Blanc

1,280
(税込1,408)

奥久慈卵のクレームキャラメル 480
OKUKUJI Egg cream caramel (税込528)

季節のアイス3種盛り合わせ 680
Assorted 3 kinds of Seasonal Ice-creams (税込748)

俺のティラミス 680
Tiramisu (税込748)

とろけるレアチーズケーキ 1,100
Rare cheese cake (税込1,210)



奥久慈卵の
クレームキャラメル
OKUKUJI Egg
cream caramel



俺のティラミス
Tiramisu



とろけるレアチーズケーキ
Rare cheese cake

Coffee & Tea

食後のお飲み物

コーヒー (ホット/アイス) Coffee [HOT / ICED]	580 (税込638)
エスプレッソ (シングル) Espresso	580 (税込638)
エスプレッソ (ダブル) Espresso [Double]	800 (税込880)
紅茶 (ホット/アイス) Black Tea [HOT / ICED]	580 (税込638)
カモミールティー Chamomil tea [HOT]	580 (税込638)
ルイボスティー Rooibos tea [HOT]	580 (税込638)
カフェラテ Cafe latte [HOT / ICED]	780 (税込858)

Desert Wine

食後酒

水分の抜けたブドウから作られる甘口ワイン 貴腐ワイン Pourriture Noble	800 (税込880)
ポルトガルで造られる甘口酒精強化ワイン ポートワイン Vinho do Porto	800 (税込880)
ブドウで造るイタリアのブランデー グラッパ Grappa	800 (税込880)
リンゴで造るフランスのブランデー カルヴァドス calvados	980 (税込1,078)
フランスを代表するブドウで造るフランスのブランデー コニャック Cognac	1,980 (税込2,178)

俺のシリーズ各店では、常に
どこかの店舗でお得イベントを開催!

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

