

Antipasto 前菜

表示されている金額は
すべて税込み価格です。



前菜No.1! お1人様1個がおすすめ♪

殻付きウニの コンソメジュレ添え (1個～)

※写真は3個のせになります。

Sea urchin Mousse topped with consomme Jelly

¥440



これぞ元祖!
俺んちのサラダ
Caesar salad "ORENO" Styles
¥880



**海老とマッシュルームの
アヒージョ**
Shrimp and mushroom ajillo
¥880

フライドポテト ¥550
～チェダー&パルメザンチーズのソース～
French fries cheddar and parmesan cheese sauce

インサラータ・カプリチョーザ・サラダ ¥750
(サラミ・オリーブ・チーズ・ハーブミックスのサラダ)
Insalata capriccio0sa salad

花畑牧場モッツァレラチーズと ¥950
ミニトマトのカプレーゼ
Mozzarella cheese and minitomato caprese

アヒージョとご一緒に
いかがですか?

バケット(2カット) ¥180～
English bread (2pieces)

数量限定!



新発田牛のローストビーフ
～マルサラソース～
Roast beef
¥1,580

Cicchetti 小皿料理

ALL ¥400

New 魚介と野菜のマリネ
Marinated seafood and vegetables

New 鰯(いわし)のカルピオーネ
Sardine carpione

鮮魚のカルパッチョ(ハーフ)
Fresh fish carpaccio

本日のチーズ
Today,s cheese

花畑牧場のカマンベールチーズ
Camembert cheese

サラミ2種盛り
Salami

フランス産生ハム
French ham

モルタデッラ～ポローニャソーセージ～
Mortadella



鰯のカルピオーネ



モルタデッラ

小海老とブロッコリーのプーリア風サラダ
shrimp and broccoli salad

トリュフ香るベーコンポテトサラダ
Potato salad

カポナータ(野菜のトマト煮込み)
Caponata

自家製ピクルス
Homemade Pickles

自家製フォカッチャ
focaccia

トリュフ香るMixナッツ
Mix nuts



小海老とブロッコリーの
プーリア風サラダ



自家製フォカッチャ

迷ったらコレ! おまかせ盛り合わせ

おまかせチケッティ 盛合せ ¥1,500

Assorted omakase cicchetti

本日のチーズの盛合せ ¥1,250

Assorted cheese today

Pizza

ピッツァ



俺のハーフ&ハーフ ¥1,350
(4種チーズ&マルゲリータ)
Half&half (4 Cheese & Margherita)



選べるハーフ&ハーフ ¥1,650
下記のピッツァメニューから組み合わせできます。
単品でもご注文いただけます。



創業以来のベストセラー!

トリュフとポルチーニのビスマルク ¥1,300

Special Bismarck (Truffle, Porcini, Eggs, Cheese)



プロシュート (生ハム・ルッコラ) ¥1,100
prosciutto



¥1,100

フンギビアンコ
(数種類のキノコ チーズ ポルチーニ)

Fungi bianco (several types of mushrooms, cheese, porcini)



クワトロフォルマッジ (4種チーズ) ¥1,150
4 Cheese Pizza



¥1,050

ディアボロ
(トマトソース チーズ ピカンテサラミ、唐辛子)

diavolo (Tomato, cheese, salami picante, chili pepper)



サルーミ(トマトソース チーズ サラミ) ¥1000
salumi (Tomato, cheese, salami)



マルゲリータ
Margherita (Tomato, Basil, Mozzarella)

¥950



マリナーラ (国産ニンニク、オレガノ)
marinara (Tomato, garlic, oregano)

¥850

クワトロフォルマッジと | はちみつ追加 ¥110
一緒にいかがですか? Honey

MainDish

メイン
ディッシュ

店内モニターにて
限定商品も
ご用意しています!!

★メイン料理の提供時間は30分以上のお時間を頂きますので
お早めにお申し付けください。



牛フィレ肉のアロスト(ロースト) ¥2,300
～トリュフソース～
Beef fillet alost

牛フィレ肉のアロスト ¥2,600
(イタリア産ラスパドゥーラチーズのせ)
Beef fillet alost(topped with Italian raspadura cheese)



牛フィレ肉と
フォアグラのロッシーニ ¥4,100
Beef and foie gras rossini

厚切りサーロインステーキ ¥3,100
(300g) ～特製赤ワインソース～
Thick cut sirloin steak

Dessert

デザート



俺のティラミス
Tiramisu
¥550

俺のカタラーナ
Catalana "ORENO" style
¥550

ブリオッシュ
コンジェラート
～栗&ほうじ茶～
Brioche con gelato (chestnut&hojicha)
¥500

Pasta & Risotto

パスタ&
リゾット



迷ったらコレ!

ワタリガニのトマトクリームソース(スパゲッティ) **¥1,100**

Tomato Cream Spaghetti with Wata Crab



トリュフ香るカルボナーラ〜半熟卵添え〜 **¥1,300**
(フェットチーネ)

Carbonara



魚介と茸のペペロンチーノ(スパゲッティ) **¥1,080**

Peperoncino with seafood and mushrooms



小柱のプッタネスカ (カサレッチェ) **¥980**

Smalls callops puttanesca



牛すじ肉のラゲースソース (リガトーニ) **¥980**

Beef tendon ragu sauce



生ハムとトリュフのクリームリゾット **¥1,200**

Raw ham truffle cream risotto



ラスパドゥーラチーズと
トリュフのリゾット **¥1,400**

Risotto of Laspadula cheese and Truff



トリュフと
フォアグラのリゾット **¥2,100**

Risotto of foie gras and Truffle

アナウンス announce

- ・表示価格は全て税込金額です。
- ・当店のお料理は量が多いものもございます。詳しくはスタッフにお聞きください。
- ・テイクアウト以外のお料理の持ち帰りはお断りしております。ご理解のほどよろしくお願いいたします。