

当店オススメの8品

「俺の」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
1,580
(税込1,738)

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〜

通常サイズ	2,980
(Filet150g & foie50g)	(税込3,278)
メガサイズ	5,780
(Filet300g & foie100g)	(税込6,358)

Beef tenderloin
"ROSSINI" style
-sautéed Foie gras with
Truffle sauce-

俺のフレンチの
新名物

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〜

Tartare of beef
from Hokkaido
with sea urchin and caviar

2,180
(税込2,398)

一人二皿が
おすすめ!!

**ウニをのせた季節野菜の
ムースと
オマールジュレ**

Cocktail of sea urchin, consomme jelly
of homard lobster and mousse of
seasonal vegetable

480
(税込528)

不動の
人気ナンバーワン

**渡り蟹の
トマトクリームパスタ**

Japanese blue crab
and tomato cream pasta

980(税込1,078)

**チョイスな
ハーフ&ハーフピザ**

Selectable half & half pizza

1,780
(税込1,958)

**イセエビ尾の
丸ごとロースト**

Roasted Spiny lobster

3,980
(税込4,378)

俺の新定番!!
お客様の目の前で
仕上げます!

**生絞り
モンブラン**

Seasonal Mont Blanc

1,090
(税込1,200)

Petits Apéritifs

おつまみ

小皿でご提供の1人前サイズおつまみ
 一人様1つずつがおすすめてです♪

おつまみ4種盛り (1人前)  W1 1,480
 Assortment of 4 petits Aperitifs (税込1,628)

ウニをのせた季節野菜のムースと
 オマールジュレ(1人前) 480
 (税込528)

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

生ハム入りコロquette(1人前) 480
 (税込528)

Croquette with raw ham(for 1 person)

白レバーのパテ(1人前) 380
 (税込418)

White liver pate(1pc)

モツのピリ辛トマト煮(1人前) 380
 (税込418)

Tripe spicy stewed with tomato(for 1person)



Entrées Chaudes

温前菜



クリームチーズの味噌漬け焼き  W6 880
 Miso marinated cream cheese (税込968)

追加クルミパン(4枚) +¥250
 Additional walnut bread(4p) (税込275)

俺のアヒージョ 880
 ORENO Ajillo (税込968)

フレンチ前菜の極み  R6
 フォアグラのポワレ-グラタン仕立て- 2,680
 Foie gras poiret-gratin style- (税込2,948)

フライドポテト アンチョビマヨネーズ 680
 French fries with anchovy mayonnaise (税込748)

ぜひ一緒に!

シェフこだわりパン(2個) 390
 Bread (2pc) (税込429)

自家製トリュフバター 100
 Homemade Truffle Butter (税込110)



…ソムリエおすすめのマリアージュワイン。ぜひ一緒にお楽しみくださいませ。

Entrées Froides

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～ R4

Tartare of beef from Hokkaido,
sea urchin and caviar

2,180(税込2,398)

追加ガーリックトースト(4枚)
Additional garlic toast(4p)

+¥150
(税込165)



本日の鮮魚とホタテの贅沢カルパッチョ
～豪華食材との饗宴～ W3

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

1,980(税込2,178)

鮮魚とホタテのシンプルカルパッチョ 980
Simply carpaccio of fresh fish and scallops (税込1,078)

Salad サラダ



トリュフ香る温玉ポテトサラダ 680
Potato salad with truffle and soft-boiled egg (税込748)

グリーンサラダ 680
Green salad (税込748)

俺盛り!!シーザーサラダ 980
ORENO Caesar salad (税込1,078)

トッピング生ハムスライス +¥380
Topping Prosciutto slice (税込418)

アンガス牛ローストビーフのサラダ 1,480
Roast beef(Angus beef) salad (税込1,628)

オリーブマリネ 580
Marinated olives (税込638)

ブurrataチーズ、生ハムと
季節のフルーツのカプレーゼ 1,680
Caprese of Burrata cheese, raw ham and
seasonal fruit (税込1,848)

フォアグラ入り!!厚切り田舎風パテ 780
Pate de campagne (税込858)

こだわりハムとサラミの盛り合わせ 980
Assorted ham (税込1,078)

採算度外視!! S1
たっぷりキャビアプレート(50g) 6,000
Caviar plate (50g) (税込6,600)

ぜひ一緒に! シェフこだわりパン(2個) 390 自家製トリュフバター 100
Bread (2pc) (税込429) Homemade Truffle Butter (税込110)

俺のフレンチ・イタリアンAOYAMA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。
- ◆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
Selectable Harf & Harf



ピザ生地にこだわり!!
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

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**
(税込1,958)

Selectable Half & Half pizza
(Choose 2 pizzas of your select)

トリュフとポルチーニ,半熟卵のビスマルク
Bismarck(Truffle, porcini and soft-billed egg) **1,380**
(税込1,518)

● **シンプルマリナーラ ※チーズ無し** **780**
Marinara(No cheese pizza) (税込858)

● **マルゲリータ** **R3** **980**
Margherita (税込1,078)

● **クワトロフォルマッジ** **S5,W2,R5** **1,280**
Quattro formaggi (税込1,408)

● **旨辛!!ピカンテサラミとハラペーニョ** **1,280**
Spicy salami and jalapeno (税込1,408)

● **シラスとブロッコリー、カラスミ風味** **1,380**
Whitebait, broccoli and bottarga taste (税込1,518)

● **AOYAMAミックスピザ** **1,380**
MIX pizza(salami, onion green pepper and mushroom) (税込1,518)

● **生ハムとルッコラ** **1,580**
Prosciutto and arugula (税込1,738)

お好きなピザにチーズをプラス

ミックスチーズ追加 **250**
Extra cheese topping (税込275)

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)

PREMIUM Bismarck

※こちらのピザはハーフ&ハーフ対象外です。

※Not applicable for Half & Half pizza



トリュフとポルチーニのビスマルク
Bismarck(Truffle,porcini
mushroom with soft billed egg)



マルゲリータ
Margherita



シラスとブロッコリー、カラスミ風味
Whitebait, broccoli
And bottarga taste



クワトロフォルマッジ
Quattro formaggi



プレミアムビスマルク
PREMIUM Bismarck

Risotto

リゾット

俺のフレンチ定番リゾット

フォアグラとトリュフのリゾット **1,780**
(税込1,958)

Foie gras and truffle risotto

ウニクリームリゾット **1,980**
(税込2,178)

Sea urchin cream risotto



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



Pasta

パスタ

俺のイタリアンといえばコレ!!

渡り蟹のトマトクリームパスタ 980
 Japanese blue crab and tomato cream (税込1,078)

本日のまかないパスタ 980
 Today's pasta (税込1,078)

王道!!ボロネーゼ 980
 Bolognaise (税込1,078)

ジャガイモと生ハムのナポリ風煮込み 1,080
 (色々ショートパスタ) (税込1,188)

Stewed raw ham and potato Napoli style- (variable short pasta)

海老とカリフラワークリーム 1,280
 Shrimp and cauliflower cream (税込1,408)

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
 Fresh tomato pasta with Burrata cheese (税込1,848)

牡蠣とほうれん草のペペロンチーノ W4 1,680
 Oyster and spinach peperoncino (税込1,848)

至高のウニのクリームパスタ R4 1,980
 Sea Urchin Cream Pasta (税込2,178)



渡り蟹のトマトクリームパスタ
 Japanese blue crab and tomato cream



牡蠣とほうれん草のペペロンチーノ
 Oyster and spinach peperoncino



王道ボロネーゼ
 Bolognaise



ジャガイモと生ハムのナポリ風煮込み
 Stewed raw ham and potato -Napoli style-



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

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

Fruits de mer

魚介料理



数量限定!!
イセエビ一尾丸ごとロースト 3,980
 Roasted spiny lobster (税込4,378)
 半身追加 Add half +1,990(税込2,189)



海老、蟹、ホタテ、白身魚のムース
パートフィロ包み焼き W5 1,880
 Shrimp, crab, scallops and mousse of white-fleshed fish lapped with pate filo (税込2,068)

ぜひ一緒に!

シェフこだわりパン(2個) 390
 Bread (2pc) (税込429)

自家製トリュフバター 100
 Homemade Truffle Butter (税込110)



…ソムリエおすすめのマリアージュワイン。ぜひ一緒にお楽しみくださいませ。

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).



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~

R2,R6

Beef tenderloin "ROSSINI" style
-sautéed Foie gras with Truffle sauce-

通常サイズ **2,980**(税込3,278)
(Filet150g & foie50g)

メガサイズ(2倍) **5,780**(税込6,358)
(Filet300g & foie100g)

一緒に! シェフこだわりパン(2個) **+390**
Bread (2pc) (税込429)

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「ベリグーソース」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!



※付け合わせは季節により異なる場合がございます。

マグレ鴨胸肉のロースト
~牛蒡とフォンドヴォーソース~

R5,R6

Roasted duck breast
-Burdock and Fond de veau sauce-

2,280
(税込2,508)

鴨もも肉のコンフィ
Duck thigh confit

1,680
(税込1,848)

牛サーロインのタリアータ
Beef sirloin tagliata

2,080
(税込2,288)

フォアグラ好きの貴方に
フォアグラトッピング
Foie gras topping

1,280
(税込1,408)



蝦夷鹿のロースト
~ポワヴラードソース~

R2

Roasted Ezo Venison -Sauce Poivrade-

3,280
(税込3,608)

豚肩ロースのロースト
-季節のスタイルで-

W2

Roasted pork -seasonal style-

1,880
(税込2,068)

牛!!豚!!鴨!!たっぷり総重量700g!!!
3種のお肉のミートプレート
Meat plate (beef, pork and duck)

4,980
(税込5,478)

贅沢感をさらにプラス
トリュフスライストッピング
Truffle slice topping

500
(税込550)

ぜひ一緒に!

シェフこだわりパン(2個) **390**
Bread (2pc) (税込429)

自家製トリュフバター **100**
Homemade Truffle Butter (税込110)



…ソムリエおすすめのマリアージュワイン。ぜひ一緒に楽しみくださいませ。

Dessert

デザート



名物!!目の前仕上げの
生絞りモンブラン

Seasonal Mont Blanc

1,090
(税込1,200)

定番!!季節のクレームブリュレ
Seasonal crème brulee

680
(税込748)

季節のアイス3種盛り合わせ
Assorted 3 kinds of Seasonal Ice-creams

680
(税込748)

フォンダンショコラ(※調理にお時間をいただきます)
Fondant chocolate(※it takes time to cook)

680
(税込748)

バスク風チーズケーキ
Basque cheesecake

580
(税込638)



定番!!季節のクレームブリュレ
※アイスは時期により
異なります
Crème brulee



バスク風チーズケーキ
Basque cheesecake

Coffee & Tea

コーヒー&お茶

コーヒー(ホット/アイス) Coffee [HOT / ICED]	480 (税込528)
エスプレッソ(シングル) Espresso	480 (税込528)
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]	480 (税込528)
深蒸し静岡煎茶(ホット) Green tea [HOT]	480 (税込528)
ハーブティー”スリーピータイム” (カモミール、レモングラスのブレンド[カフェインレス]) Herbal tea [HOT](chamomile & lemongrass)	480 (税込528)
カフェラテ(ホット/アイス) Cafe latte [HOT / ICED]	600 (税込660)

Digestif

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 Botrytised wine	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 Port wine	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)
リングで造るフランスのブランデー カルヴァドス calvados	800 (税込880)
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 マル・ド・ブルゴーニュ Mar de bourgogne	800 (税込880)
エスプレッソから蒸留したリキュール エスプレッソコーヒーリキュール Espresso-coffee Liqueur	800 (税込880)

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

