

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

¥450~



これぞ元祖! 俺んちのサラダ

Caesar salad "ORENO" Styles

(M) ¥680 (2~3名様)

(L) ¥880 (3~4名様)

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

Insalata capriccio0sa salad (2~3名様) ¥780

フライドポテト

~チェダー&パルメザンチーズのソース~ ¥600

French fries cheddar and parmesan cheese sauce

花畑牧場モッツァレラチーズと ¥980

ミニトマトのカプレーゼ

Mozzarella cheese and minitomato caprese



海老とマッシュルームの アヒージョ

Shrimp and mushroom ajillo

¥950

アヒージョと一緒に
いかがですか?

バケット(1カット~) ¥100~
English bread (1pieces)

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

¥1,650

Cicchetti 小皿料理

ALL ¥450

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 ¥1,650

Assorted omakase cicchetti

本日のチーズの盛合せ ¥1,350

Assorted cheese today

Pizza

ピッツァ



俺のハーフ&ハーフ ¥1,450
(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 ¥1,750
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 ¥1,400

Special Bismarck (Truffle, Porcini, Eggs, Cheese)



プロシュート (生ハム・ルッコラ) ¥1,200
prosciutto



New

フンギビアンコ ¥1,200
(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) ¥1,300
4 Cheese Pizza



ディアボロ ¥1,150
(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) ¥1,150
salumi (Tomato, cheese, salami)



マルゲリータ ¥1000
Margherita (Tomato, Basil, Mozzarella)



マリナーラ (国産ニンニク、オレガノ) ¥1000
marinara (Tomato, garlic, oregano)

クワトロフォルマッジと | はちみつ追加 ¥150
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) ¥2,500
～トリュフソース～
Beef fillet alost

牛フィレ肉のアロスト ¥2,800
(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 ¥4,200
Beef and foie gras rossini

厚切りサーロインステーキ ¥3,200
(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
¥580

俺のカタラーナ
Catalana "ORENO" style
¥580

ブリオッシュ
コンジェラート
～栗&ほうじ茶～
Brioche con gelato (chestnut&hojicha)
¥550

Pasta & Risotto

パスタ&
リゾット

※当店のパスタは全て
生パスタを使用しています。



迷ったらコレ!
ワタリガニのトマトクリームソース
(フェットチーネ) **¥1,250**

Tomato Cream pasta with Wata Crab



トリュフ香るカルボナーラ〜半熟卵添え〜
(フェットチーネ) **¥1,400**

Carbonara



魚介と茸のペペロンチーノ(リングイネ) **¥1,200**

Peperoncino with seafood and mushrooms



小柱のプッタネスカ (カサレッチェ) **¥1,050**

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 **¥1,300**

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 **¥1,500**

Risotto of Laspadula cheese and Truff



トリュフと
フォアグラのリゾット **¥2,150**

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。