

# 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

花畑牧場モッツアレラチーズと ¥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

アヒージョとご一緒に  
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



数量限定!

## 自家製フォカッチャ

focaccia

1カット ¥120

# Cicchetti 小皿料理

ALL ¥450

魚介と野菜のマリネ

Marinated seafood and vegetables

鰯(いわし)のカルピオーネ

Sardine carpione



鰯のカルピオーネ

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

フランス産ハム

French ham

モルタデッラ〜ポローニャソーセージ〜

Mortadella



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

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

## 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



## 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られます。

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)



クワトロフォルマッジ (4種チーズ)  
4 Cheese Pizza

¥1,300



プロシュート (生ハム・ルッコラ) ¥1,200  
prosciutto



フンギビアンコ  
数種類のキノコ チーズ ポルチーニ

¥1,200

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

New



スモークオイルサーディンとツナのビアンコ ¥1,150  
(オイルサーディン、チーズ、ケッパー、ツナ、ニンニク)  
Smoked oil sardine and tuna pizza



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)

¥1,150



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  
Margherita (Tomato, Basil, Mozzarella)

¥1000



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



牛フィレ肉と  
フォアグラのロッシーニ ¥4,200  
Beef and foie gras rossini



**New** 牛サーロインの  
自家製ローストビーフ(150g) ¥2,200  
～バルサミコソース～  
Beef sirloin roast beef

# 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 ¥1,250  
(フェットチーネ)

Tomato Cream pasta with Wata Crab



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



牛すじ肉のラゲースソース (リガトーニ) ¥980  
Beef tendon ragu sauce



魚介と冬野菜のラゲー ¥1,200  
ペペロンチーノ (リングイネ)  
Peperoncino with seafood ragu and winter vegetables



生ハムとトリュフの  
クリームリゾット ¥1,300  
Raw ham truffle cream risotto



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。