

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



「俺の」で  
乾杯ドリンク  
といえば、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～  
Beef tenderloin ROSSINI style  
- sauteed Foie gras with Truffle sauce

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

追加 フォアグラ +1,500  
Add foie gras (税込1,650)



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 cauliflower 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**  
Truffle,porcini mushroom (税込1,738)  
with soft boiled 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)



# 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)



### 海老とマッシュルームのアヒージョ

Shrimp and mushroom 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 cauliflower 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  
Selectable Harf & Harf



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



ハラペーニョと生ハムミンチ  
Jalapeno



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

Selectable Half & Half

(税込1,958)

(Choose your own 2 pizzas)

### トリュフとポルチーニ茸のビスマルク

Truffle, porcini mushroom with soft boiled 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)

### ハラペーニョと生ハムのミンチ

1,580

Jalapeno and minced raw ham

(税込1,738)

### 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

+300(税込330)

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

1,280

Cheese risotto

(税込1,408)

### 新定番!! 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

+300(税込330)

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)

### しらすのペペロンチーノ風

Peperoncino spaghetti with Whitebait

1,080  
(税込1,188)

### 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

### ボロネーゼ (タリアテッレ)

Bolognese

1,580  
(税込1,738)

### オマール海老のペスカトーレ

Lobster Pescatore

2,980  
(税込3,278)



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



ボロネーゼ  
Bolognese



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



オマール海老のペスカトーレ  
Lobster Pescatore

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

# Seafood Dishes

## 魚料理



活けオマール海老のロースト 6,800  
~貴腐ワインソース~ (税込7,480)

Roasted live lobster with Noble rot wine sauce

### 白子の カダイフ包み揚げ

Fried cod milt  
wrapped in Kadaif  
1,980(税込2,178)



### 魚介たっぷり ブイヤベース

Bouillabaisse  
with various seafood  
2,480(税込2,728)



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

※メインディッシュのお肉料理は調理に25～45分いただきます。  
お早めに御注文をお願いいたします。

**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 tenderloin ROSSINI style

- sauteed Foie gras with Truffle sauce

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

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

**追加**

フォアグラ

Add foie gras

**+1500**

(税込1650)

**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、メ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

Stewed Wagyu beef with Red wine

**2,280**

(税込2,508)

### 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

**1,980**

(税込2,178)

### 鴨胸肉のロースト ～オレンジソース～

Roasted Duck breast with Orange sauce

**2,980**

(税込3,278)

### 仔羊背肉のロースト グランメール

Lamb roast

**3,280**

(税込3,608)



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



### 季節の 生絞りモンブラン

Seasonal Mont Blanc

1,280

(税込1,408)

### 抹茶のクレームブリュレ

Matcha cream brulee

580

(税込638)

### 季節のアイス3種盛り合わせ

Assorted 3 kinds of Seasonal Ice-creams

680

(税込748)

### 俺のティラミス

Tiramisu

680

(税込748)

### とろけるレアチーズケーキ

Rare cheese cake

1,100

(税込1,210)



抹茶のクレームブリュレ  
Matcha cream brulee



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

