



CHAMPAGNE
SELECTED 30 OF
ORENO SOMMELIERS

なみなみ
シャンパン

1,280
(税込1,408)



SMOKED SALMON PARFAIT
WITH SALMON ROE AND CAVIAR

スモークサーモンのパルフェ
イクラとキャビア
1,280
(税込1,408)



ROASTED A5 WAGYU BEEF WITH
SEA URCHIN IN SHELL, SALMON ROE,
AND CONSOMMÉ JELLY (1 PIECE)

A5黒毛和牛の『うにく』
～いくら・コンソメジュレ～
(1個) 780 (税込858)



WHOLE GRILLED LIVE LOBSTER WITH
CLARIFIED BUTTER AND AIOLI SAUCE

活オマール海老 一尾丸ごとグリル
～澄ましバターとアイオリソース～
6,800 (税込7,480)



BEEF TONGUE CARPACCIO
WITH RAVIGOTE SAUCE

牛タンのカルパッチョ 1,680
～ラビゴットソース～ (税込1,848)

ORENO FRENCH
GRILL & WINE

おすすめ
TOP 8

SPECIALTY TOP 8



俺の「看板メニュー」

BEEF TENDERLOIN AND FOIE GRAS
ROSSINI WITH TRUFFLE SAUCE

牛ワイルド肉とフォアグラの
ロッシーニ ～トリュフソース～
3,980
(税込4,378)

BEEF CHARCOAL
GRILL PLATTER (500G)
- SKIRT STEAK, TONGUE, SIRLOIN
BEEF炭火Grill盛り合わせ (500g)
～牛ハラミ・牛タン・サーロイン～
7,800 (税込8,580)



大満足なワンプレート!



TABLESIDE MONT BLANC
(FRESHLY PIPED FOR YOU)

目の前仕上げのモンブラン
1,280 (税込1,408)

GRILL

炭火



Beef!

BEEF CHARCOAL GRILL PLATTER (500G)

- SKIRT STEAK, TONGUE, SIRLOIN

BEEF炭火Grill盛り合わせ (500g)

～牛ハラミ・牛タン・サーロイン～

7,800 (税込8,580)



Pork!

PORK CHARCOAL GRILL PLATTER (500G)

- BONE-IN MATSUSAKA PORK LOIN,
YAMATO PORK BACON,
FRESH PORK FRANKFURTER

PORK炭火Grill盛り合わせ (500g)

～骨付き松阪豚ロース・やまと豚ベーコン・
フレッシュポークフランク～

3,800 (税込 4,180)



Limited Availability!

TOMAHAWK STEAK (1KG AND UP)

数量限定! トマホークステーキ (1000g～)

8,800～ (税込 9,680～)

俺のフレンチGRILL&WINEからのご案内

Oreno French Grill & Wine - Important Information

◆お一人様あたりテーブルチャージ&サービス料¥550 (税込) を頂戴しております。
An amuse-bouche charge of ¥550 per person will be applied.

◆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。
Please inform our staff if you have any allergies.

◆お席での『テーブル会計』にご協力くださいませ。
We kindly ask for your cooperation in settling the bill at your table at the end of your meal.

◆1ドリンク制です。お一人様につきお飲み物1杯以上のご注文をお願いしております。
A one-drink policy is in place. Each guest is requested to order at least one drink.

◆お席は2時間制です。お待ちのお客様の為にもご協力お願いいたします。
The seating time is limited to 2 hours.

We appreciate your cooperation in ensuring that our waiting guests can be seated promptly.

◆一部のお料理は、写真と若干異なる場合がございます。
The actual dishes may differ slightly from their photos.

GRILL

炭火

リブローはサーロインと並んで牛肉の二大高級部位。
肉質は柔らかく、口溶けが良いのが特徴です。



JAPANESE BEEF RIBEYE (150G)
国産牛リブロー (150g)
2,480
(税込 2,728)

ステーキの王様。
非常に柔らかく、とろける食感が最大の特徴です。



JAPANESE BEEF SIRLOIN (150G)
国産牛サーロイン (150g)
2,980
(税込 3,278)



MATSUSAKA BEEF RIBEYE (250G)
松阪牛リブロー (250g)
6,800
(税込 7,480)
日本三大和牛の一つ。一口噛むと溢れる肉汁、
柔らかな食感と共に濃縮された旨味をお楽しみください。



WAGYU BEEF KAINOMI (100G)
黒毛和牛カイノミ (100g)
2,980
(税込 3,278)
ムール貝の形に似ていることから「カイノミ」と呼ばれ、
適度にサシが入った赤身、心地よい噛み応えのあるジューシーな味わいです。



塩釜で包み、焼き上げた豪快な一品。
蒸し焼きにすることで旨味を逃さず、肉汁が豊富なステーキです。

SALT-CRUSTED
JAPANESE BEEF SIRLOIN (500G)
国産牛サーロイン塩釜焼き (500g)
7,800
(税込 8,580)



GRILL

炭火



柔らかい赤身と
適度なサンが入ったバランスの良い肉質。
あっさりしているながらも旨味をしっかり感じられます。
ウイスキー「ジャックダニエル」を使ったソースでお楽しみください。

**BLACK ANGUS SKIRT STEAK
WITH JACK DANIEL'S SAUCE (150G)**
ブラックアンガス牛ハラミ (150g)
〜ジャックダニエルソース〜 **2,480**
(税込 2,728)



厳選した牛タンを
厚切りし、グリルしました。
特製ネギダレでお召上がりください。

**THICK-CUT
BEEF TONGUE (100G)**
厚切り牛タン (100g)
1,980(税込 2,178)



**SPECIAL HAMBURGER STEAK
WITH CHEESE SAUCE (200G)**
特製ハンバーグ
チーズソース (200g) **1,680**
(税込 1,848)



YAMATO PORK BACON (150G)
やまと豚ベーコン (150g)
1,680
(税込 1,848)



**LAMB T-BONE
WITH TAPENADE SAUCE (250G)**
仔羊Tボーン
タップナードソース
(250g) **2,280**
(税込 2,508)

生後1年未満の仔羊肉。骨付きロースとヒレ、2つの部位をご提供。トマトソースとオリーブソースでどうぞ。



**BONE-IN EZO VENISON L-BONE
WITH TRUFFLE BUTTER (300G)**
蝦夷鹿骨付きLボーン
トリュフバター (300g) **3,480**
(税込 3,828)

フレッシュな赤身と脂身の絶妙なバランスの骨付きロース。
適度な脂がのった美味しさを存分にお楽しみください。

COLD APPETIZERS

冷前菜



ROASTED A5 WAGYU BEEF WITH SEA URCHIN IN SHELL,
SALMON ROE, AND CONSOMMÉ JELLY (1 PIECE)

A5黒毛和牛の『うにく』 (1個) 780
～いくら・コンソメジュレ～ (税込 858)



SMOKED SALMON PARFAIT
WITH SALMON ROE AND CAVIAR

スモークサーモンのパルフェ 1,280
イクラとキャビア (税込 1,408)

WHITE MUSHROOM AND ARUGULA SALAD
- TOPPED WITH DRIED MULLET ROE

長谷川農園直送
ホワイトマッシュルームとルッコラサラダ
～カラスミがけ～ 1,780
(税込 1,958)



LOW-TEMPERATURE COOKED JAPANESE BEEF LIVER
WITH LEEK AND EGG YOLK SAUCE

国産牛レバーの低温調理 葱卵黄ソース 1,680
(税込 1,848)

BEEF TONGUE CARPACCIO WITH RAVIGOTE SAUCE

牛タンのカルパッチョ ～ラビゴットソース～ 1,680
(税込 1,848)

CAESAR SALAD, SERVED WITH SOFT-BOILED EGG

シーザーサラダ ～温玉のせ～

HALF SIZE

ハーフ

780

(税込 858)

REGULAR SIZE

レギュラー

1,280

(税込 1,408)

GRILLED VEGETABLES WITH BAGNA CAUDA

グリル野菜のバーニャカウダ 1,280
(税込 1,408)

TIN OF CAVIAR (30G) WITH BLINIS

缶ごとキャビア (30g) プリニ添え 7,000
(税込 7,700)



Beef tongue carpaccio with Ravigote sauce
牛タンのカルパッチョ ～ラビゴットソース～



Low-Temperature Cooked Japanese Beef Liver
with Leek and Egg Yolk Sauce
国産牛レバーの低温調理 葱卵黄ソース



Grilled Vegetables with Bagna Cauda
グリル野菜のバーニャカウダ

SNACKS

おつまみ



TRUFFLE-SCENTED
ESPUMA POTATO SALAD
トリュフ香るエスプーマの
ポテトサラダ 680
(税込 748)

A5 WAGYU BEEF SUSHI
(2 PIECES)
A5黒毛和牛の
肉寿司(2貫) 880
(税込 968)



ASSORTED PICKLES
ピクルス盛合せ 580
(税込 638)



FOIE GRAS AND WHITE LIVER MOUSSE
フォアグラと白レバームース 980
(税込 1,078)



PATE DE CAMPAGNE
パテドカンパーニュ 780
(税込 858)



FRESH OYSTERS FROM THE REGION (1PIECE)
産地直送生牡蠣 (1個) 780
(税込 858)



ASSORTED PROVENÇAL OLIVES AND CHEESES
プロバンス風オリーブとチーズ盛り合わせ 1,480
(税込 1,628)

HOT APPETIZERS

温前菜

バゲットと一緒に食べたい!
EAT WITH BAGUETTES!



STEAMED SHELLFISH IN WHITE WINE
WRAPPED IN PAPILOTE

貝類の白ワイン蒸し
パピヨット包み 1,480
(税込1,628)



SHRIMP
AND MUSHROOM AJILLO
海老とマッシュルームの
アヒージョ 880
(税込968)

BRAISED
BEEF TENDON
特製牛すじ煮込み 780 (税込858)

ORENO BAKERY'S
BAGUETTE (2 SLICES)
俺のBakeryバゲット 300
(2カット) (税込330)



魅惑の食材

FASCINATING INGREDIENTS



OYSTERS
AND SPINACH GRATIN
牡蠣とほうれん草のグラタン 1,480
(税込1,628)



SAUTEED FOIE GRAS
WITH SALMON ROE AND
EGG YOLK PICKLED IN SOY SAUCE
フォアグラソテー
〜イクラ・卵黄醤油漬け〜 1,280
(税込1,408)



GRILLED JUMBO MUSHROOMS
WITH CHEESE
長谷川農園直送
ジャンボマッシュルームの 1,480
チーズ焼き (税込1,628)

何にでも合う!

DISHES WITH EVERYTHING!



BELGIAN FRIES
WITH ANCHOVY MAYONNAISE
ベルギー産フライドポテト 680
アンチョビマヨネーズ (税込748)



POPEYE COCOTTE
ポパイココット 780
(税込858)



JUMBO CUTLETS SKEWER WITH
SHAUWESSEN SAUSAGE AND CHEESE
シャウエッセンとチーズの 780
ジャンボ串カツ (税込858)

MAIN DISHES

BY 俺のフレンチ

BEEF TENDERLOIN AND FOIE GRAS ROSSINI
WITH TRUFFLE SAUCE

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ
～トリュフソース～
3,980
(税込 4,378)



FRESH FISH POËLÉ FROM TOYOSU MARKET
WITH LEMON BUTTER SAUCE

豊洲直送 鮮魚のポアレ
～レモンバターソース～
1,980
(税込 2,178)



BRAISED KUROGE WAGYU IN RED WINE,
BAKED IN PASTRY

黒毛和牛の赤ワイン煮込み
パイ包み焼き
2,980
(税込 3,278)

BONE-IN LAMB CUTLET WITH CHECCA SAUCE
骨付きラムカツ ～ケッカソース～

1,780
(税込 1,958)

RARE-COOKED JAPANESE BEEF SIRLOIN CUTLET WITH MUSHROOM SAUCE
国産牛サーロインのレアカツ ～マッシュルームソース～

1,980
(税込 2,178)

WHOLE GRILLED LIVE LOBSTER WITH CLARIFIED BUTTER AND AIOLI SAUCE
活オマール海老 一尾丸ごとグリル
～澄ましバターとアイオリソース～

6,800
(税込 7,480)



Rare-Cooked Japanese Beef Sirloin Cutlet with Mushroom Sauce
国産牛サーロインのレアカツ ～マッシュルームソース～



Bone-In Lamb Cutlet with Checca Sauce
骨付きラムカツ ～ケッカソース～



Whole Grilled Live Lobster with Clarified Butter and Aioli Sauce
活オマール海老 一尾丸ごとグリル～澄ましバターとアイオリソース～



ORENO STYLE BOLOGNESE
俺のボロネーゼ 1,780
(税込1,958)



TOMATO CREAM PASTA WITH BLUE CRAB
渡り蟹のトマトクリームパスタ 1,480
(税込1,628)

FINISHING DISHES

仕上げ



Truffle and Foie Gras Risotto
トリュフとフォアグラのリゾット

PARMESAN CHEESE RISOTTO
パルメザンチーズのリゾット 1,280
(税込1,408)

TRUFFLE AND FOIE GRAS RISOTTO
トリュフとフォアグラのリゾット 1,980
(税込2,178)

EEL RISOTTO
鰻のリゾット 2,980
(税込3,278)

GRILLED RICE BALL WITH TRUFFLE AND CHEESE,
SERVED WITH SOY-MARINATED EGG YOLK (1 PIECE)
トリュフとチーズの焼きおにぎり
～卵黄醤油漬け～ (1個) 580
(税込638)



Parmesan Cheese Risotto
パルメザンチーズのリゾット



Eel Risotto
鰻のリゾット



Grilled Rice Ball with Truffle and Cheese,
Served with Soy-Marinated Egg Yolk (1 Piece)
トリュフとチーズの焼きおにぎり～卵黄醤油漬け～ (1個)

DESSERTS

甘味



TABLESIDE MONT BLANC
(FRESHLY PIPED FOR YOU)

目の前仕上げのモンブラン 1,280
(税込1,408)

TODAY'S ICE CREAM TRIO

本日のアイス3種盛り合わせ

680
(税込748)

CRÈME BRÛLÉE WITH VANILLA ICE CREAM

クレームブリュレ ~バニラアイスのせ~

780
(税込858)

ORENO STYLE TIRAMISU

俺のティラミス

680
(税込748)



AFTER MEAL DRINKS

飲み物

COFFEE

コーヒー (HOT・ICE) 580
(税込638)

BLACK TEA

紅茶 (アールグレイ) 580
(税込638)

BOTRYZED DESSERT WINE

貴腐ワイン 800
水分の抜けたブドウから作られる (税込880)
甘口ワイン

CAFÉ AU LAIT

カフェオレ (HOT・ICE) 680
(税込748)

CHAMOMILE TEA

カモミールティー 580
(税込638)

GRAPPA

グラッパ 800
ブドウで造るイタリアのブランデー (税込880)

ESPRESSO

エスプレッソ **SINGLE** 580
(税込638)

ORANGE HERB TEA

オレンジハーブティー 580
(税込638)

CALVADOS

カルヴァドス 900
リンゴで造るフランスのブランデー (税込1,078)

DOUBLE 880
(税込968)

俺のシリーズ各店では、常に
どこかの店舗でお得なイベントを開催!

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

