

# TAPAS

おつまみ

青トマトのピクルス

Pickled green tomatoes 280(税込308)

**数量限定!** 仔羊のブロシエット(1本)

Limited quantity Skewered Lamb with spice  
(1piece) 280(税込308)

白レバーとラムレーズンのムース

Chicken Liver and Rum Raisins Mousse  
480(税込528)

彩り野菜のラタトゥイユ

Ratatouille with colorful vegetables 480(税込528)

自家製サーモンマリネ

Homemade marinated salmon 580(税込638)

本日のおすすめタパス

Today's Recommended TAPAS ASK

# COLD APPETIZER

冷前菜

雲丹、海老、帆立、オマールの  
コンソメジュレと季節野菜のフォンダン

Sea urchin, Shrimp, Scallops and Lobster  
Consomme Jelly with mousse of Seasonal vegetable  
お1人様 1個サイズ / 480(税込528)  
Single person size

スペイン産ハモンセラノー

Spanish jamon serrano 680(税込748)

富山県産ホタルイカのスモークと  
季節野菜のアスピック

Smoked firefly squid from Toyama Prefecture  
and Seasonal vegetable aspic 680(税込748)

厚切り!パテ・ド・カンパーニュ

Pate de Campagne a la maison 780(税込858)

本日鮮魚のカルパッチョ

Today's Carpaccio 880(税込968)

ボリューム満点!俺んちサラダ

濃厚シーザードレッシングorさっぱりレモンドレッシング  
It's very filling! ORENO Salad  
Rich Caesar dressing or Refreshing lemon dressing  
レギュラーサイズ Regular size 980(税込1,078)  
ハーフサイズ half size 780(税込858)

チーズの盛り合わせ

Assorted cheese 1,080(税込1,188)

**オススメ!** 北海道産牛肉のタルタル

Hokkaido Beef Tartar 1,180(税込1,298)

贅沢!!キャビア丸ごと1瓶プレート

A Jar of Caviar Plate 3,980(税込4,378)

# HOT APPETIZER

温前菜

オニオングラタンスープ

Onion gratin soup 400(税込440)

フライドポテト(アンチョビマヨ orケチャップ)

French Fries  
(Anchovy Mayonnaise or Ketchup) 580(税込638)

新潟県越乃黄金豚のソーセージ(1本)

Niigata prefecture Koshino Kogane  
Pork sausage (1piece) 580(税込638)

シェフの気まぐれキッシュ

Chef's Whimsical Quiche 680(税込748)

ツブ貝のブルゴーニュ風

Burgundy-style whelk 880(税込968)



富山県産ホタルイカのスモークと  
季節野菜のアスピック



雲丹、海老、帆立、オマールの  
コンソメジュレと季節野菜のフォンダン



北海道産牛肉のタルタル

# ROSSINI

ロッシーニ



牛フィレ肉とフォアグラのスタンダードロッシーニ 2,780(税込3,058)  
Standard Rossini : Roasted Beef Fillet and Sauteed Foie gras  
(Fillet 150g + Foie gras 50g)

最安値!  
神楽坂価格!

牛フィレ肉とフォアグラのキングサイズロッシーニ 5,480(税込6,028)  
King size Rossini : Roasted Beef Fillet and Sauteed Foie gras  
(Fillet 300g + Foie gras 100g)

最安値!  
神楽坂価格!

**数量限定!** 最上級和牛ホホ肉とフォアグラのプレミアムロッシーニ 3,980(税込4,378)  
Tender Rossini: Stewed Premium WAGYU Beef Cheek and Sauteed Foie gras  
(WAGYU Beef Cheek 150g + Foie gras 80g)

じっくりと時間をかけて、お野菜の旨味と一緒に煮込んだ柔らかい“国産牛ホホ肉”を  
高品質なフォアグラに重ね、“トリュフ”の“ベリグソース”をかけました。数量限定商品です!

# MAIN DISHES

メイン ディッシュ

シェフ厳選本日のA5ランク黒毛和牛 ※スタッフにお伺い下さい。ASK  
Chef's Selection: Today's A5-Rank Japanese Black Wagyu Beef

俺のハンバーグステーキ  
ORENO hamburger steak 1,580(税込1,738)

牛ハラミのステーキフリット～赤ワインソース～  
Beef skirt steak and potatoes ~red wine sauce~  
1,980(税込2,178)

マグレ鴨のロースト～エビス香るアピシウス風ソースで～  
Roast Magret duck ~with Apicius style sauce~  
1,980(税込2,178)

仔羊T-boneステーキ  
Lamb T-bone steak 2,080(税込2,288)

丸ごと1ヶ! 鮑のソテー  
～3種の茸とヴェスビオのクリームソース～  
Sauteed abalone with 3 kinds of mushrooms  
and Vesuvio cream sauce 1,780(税込1,958)

オマール海老の丸ごとロースト  
～本日の仕立てで～  
Roasted Lobster with original sauce  
丸ごと1尾 Single size : 3,980(税込4,378)  
丸ごと2尾 Double size : 7,880(税込8,668)

3名様なら…オマール海老半身追加  
Extra Lobster (1/2 piece) 5,880(税込6,468)

# GRATIN

グラタン

カキとハウレン草のグラタン  
Oyster and spinach Gratin 1,280(税込1,408)

赤海老のグラタン  
Red Shrimp Gratin 1,480(税込1,628)

フォアグラのグラタン～黒トリュフソース～  
(フォアグラ80g)  
Gratin with Sauteed Foie Gras with Black Truffle  
sauce (Foie gras 80g) 2,480(税込2,728)

# RISOTTO

リゾット

渡り蟹のトマトクリームリゾット  
Blue Crab Tomato Cream Risotto 1,180(税込1,298)

ボルチーニと舞茸のリゾット  
Risotto of Porcini Mushroom 1,280(税込1,408)

フォアグラのリゾット～黒トリュフソース～  
(フォアグラ80g)  
Risotto with Sauteed Foie Gras with Black Truffle  
sauce (Foie gras 80g) 2,480(税込2,728)



丸ごと1ヶ! 鮑のソテー



赤海老のグラタン



マグレ鴨のロースト

# DESSERT

デザート

アイスとソルベ3種盛り合わせ  
Assorted 3 kinds of Sorbet and Ice Cream 580(税込638)

特製!!生搾りモンブラン  
Fresh Squeezed Mont Blanc Cake 1,180(税込1,298)

「俺のBakery」生食パン「香」de  
フレンチトースト  
Ore no Bakery" Nama Shokupan  
"Kaori" French Toast 580(税込638)

季節のシェフのおすすめデザート  
Seasonal Chef's Recommended Dessert ASK

シェフ自慢のスイーツ  
神楽坂クレームブリュレ  
Creme Brulee of Kagurazaka with IceCream 680(税込748)

## COFFEE & TEA

食後のお飲み物

コーヒー  
Coffee (Hot / Iced) 420(税込462)

紅茶  
Tea (Hot / Iced) 420(税込462)



## DIGESTIF

食後酒

ソーテルヌ  
Sauternes 700(税込770)

カルヴァドス  
Calvados 700(税込770)

グラッパ  
Grappa 800(税込880)



特製!!生搾りモンブラン



神楽坂クレームブリュレ



俺のアプリダウンロード & 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杯プレゼントします! [ダウンロードはこちら](#)



俺のフレンチ 神楽坂

# VEGETARIAN MENU

ベジタリアンメニュー

彩野菜の冷製ラタトゥイユ 480 (税込528)

Cold ratatouille with colorful vegetables

フライドポテト (塩コショウのみ) 580 (税込638)

French Fries (salt and pepper only)

旬の温野菜各種盛り合わせ 980 (税込1,078)

Assorted seasonal warm vegetables

シンプルグリーンサラダ 980 (税込1,078)

Simple green salad

2種のトマトのリゾット 1,080 (税込1,188)

Risotto with two kinds of tomatoes



彩野菜の冷製ラタトゥイユ



旬の温野菜各種盛り合わせ



シンプルグリーンサラダ

ORENO FRENCH  
KAGURAZAKA  
**SPECIAL COURSE**

スペシャルコース

お1人様 **4,500円**  
税込4,950円

アミューズ (軽い一品目) & バゲット  
Amuse & Baguette

【前菜】

本日の前菜3種盛り合わせ

3 kinds of Today's Appetizers

「雲丹、帆立、海老」とオマールのコンソメジュレ〜季節野菜のフォンダン〜

Sea urchin, Shrimp, Scallops and Lobster Consomme Jelly  
with mousse of Seasonal vegetable

厚切り! パテ・ド・カンパーニュ  
Pate de Campagne a la maison

スモークサーモンのニース風サラダ  
Salade Nicoise with Smoked Salmon

本日のスープ  
Today's Soup

【魚料理】

シェフのお任せ 本日の魚介料理

※スタッフにお尋ねください

Chef's recommended seafood dishes of the day (Please ask our staff)

【お肉料理】

マダレ鴨のロースト〜アピシウス風ソースで〜

Roast Magret duck ~with Apicius style sauce~

※お1人様 +1,200円(税込)で

「牛フィレとフォアグラのロッシーニ」に変更できます。

※ハーフサイズですがフォアグラは倍! (牛フィレ75g + フォアグラ50g !!)

You can change to Half size Rossini (※)for an additional 1,000 yen per person.

※Roasted Beef Fillet and Sauteed Foie gras(Fillet 75g + Foie gras 50g)

【デザート】

季節のフルーツタルト

※スタッフにお尋ねください

Seasonal Fruit Tart (Please ask our staff)

※お1人様 +300円(税込)で「生搾りモンブラン」に変更できます。

(2名様ごとにご注文をお願いします。)

You can change to freshly squeezed Mont Blanc for an additional 300 yen per person.

(Please order for two persons each)

【食後】

コーヒー or 紅茶 (Hot / Cold)

Coffee or Black Tea (Hot / Iced)