

当店オススメの8品



Petits Apéritifs

おつまみ

小皿でご提供の1人前サイズおつまみ
お一人様1つずつがおすすめです♪

One-serving snacks served on a small plate.
One per person is recommended ♪

おつまみ4種盛り (1人前)

Assortment of 4 petits Aperitifs

1,480
(税込1,628)

ウニ,甘エビをのせた

季節野菜のムースと

オマールジュレ(1人前)

Cocktail of sea urchin, sweet shrimp, consommé jelly of homard lobster and mousse of seasonal vegetable(1pc)

580
(税込638)

生ハム入りコロッケ(1人前)

Croquette with raw ham(for 1 person)

480
(税込528)

白レバーのパテ”トスカーナ風”(1人前)

White liver pate(1pc)

380
(税込418)

彩り野菜のピクルス(1人前)

Colorful vegetable pickles(for 1person)

380
(税込418)



Entrées Chaudes

温前菜



フレンチ前菜の極み

フォアグラの一皿 -二種の仕立て-

Foie gras plate -2 kinds of style-

2,980
(税込3,278)

クリームチーズの味噌漬け焼き

Miso marinated cream cheese

880
(税込968)

追加クルミパン(4枚)

Additional walnut bread(4p)

+¥250
(税込275)

俺のアヒージョ

ORENO Ajillo

880
(税込968)

もりもりムール貝の白ワイン蒸し

Planty mussels steamed with white wine

1,480
(税込1,628)

フライドポテト アンチョビマヨネーズ

French fries with anchovy mayonnaise

680
(税込748)

ぜひ一緒に!

シェフこだわりパン(2個)

Bread (2pc)

390
(税込429)

自家製トリュフバター

Homemade Truffle Butter

100
(税込110)

Guide from ORENO French and Italian AOYAMA

- ◆ All prices of food and drinks are
It is "tax excluded + (tax included)".
- ◆ We will charge 660 yen including tax as a charge fee per person.

- ◆ If you have any allergies, please feel free to ask the staff.
- ◆ Please cooperate with "table accounting" at your seat.
- ◆ Some dishes may differ slightly from the photos. Thank you for your understanding.

Entrées Froides

冷前菜



北海道産牛肉のタルタル
〜ウニとキャビアのウニク仕立て〜

Tartare of beef from Hokkaido,
sea urchin and caviar

2,180(税込2,398)



本日の鮮魚の贅沢カルパッチョ
〜豪華食材との饗宴〜

Premium carpaccio
(fresh fish, smoked salmon, caviar, sea urchin, salmon roe and crab)

1,980(税込2,178)

Salad サラダ



トリュフ香る温玉ポテトサラダ 680
Potato salad with truffle and soft-boiled egg (税込748)

グリーンサラダ 580
Green salad (税込638)

俺盛り!!シーザーサラダ レギュラーRegular 980
ORENO Caesar salad (税込1,078)

ハーフ Half 680
(税込748)

トッピング生ハムスライス +¥380
Topping Prosciutto slice (税込418)

アングス牛ローストビーフのサラダ 1,480
Roast beef(Angus beef) salad (税込1,628)

鮮魚のシンプルカルパッチョ 980
Simply carpaccio of fresh fish (税込1,078)

オリーブマリネ 580
Marinated olives (税込638)

ブッラータチーズ、生ハム、
季節のフルーツのカプレーゼ 1,680
Caprese of Burrata cheese, raw ham and
seasonal fruit (税込1,848)

厚切りっ!!田舎風パテ 780
Pate de campagne (税込858)

こだわりハムとサラミの盛り合わせ 980
Assorted ham (税込1,078)

採算度外視!!
たっぷりキャビアプレート(50g) 6,000
Caviar plate (50g) (税込6,600)

ぜひ一緒に!

シェフこだわりパン(2個) 390
Bread (2pc) (税込429)

自家製トリュフバター 100
Homemade Truffle Butter (税込110)

俺のフレンチ・イタリアンAOYAMA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。
- ◆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のビスマルク
Bismarck(Truffle,porcini
mushroom with soft billed egg)



マルゲリータ
Margherita



春野菜とモルタデッラハム
Spring vegetables and
Mortadella ham



クワトロフォルマッジ
Quattro formaggi



プレミアムビスマルク
PREMIUM Bismarck



ピザ生地にこだわり!!
イタリア・ナポリから輸入された
最高級のCAPUTO社の小麦粉
"サッコロツ"を使用しています

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**
(税込1,958)

Selectable Half & Half pizza
(Choose 2 pizzas of your select)

トリュフとポルチーニ,半熟卵のビスマルク
Bismarck(Truffle, porcini and soft-billed egg) **1,380**
(税込1,518)

"ナポリ巨匠直伝"マリナーラ※チーズ無し **780**
Marinara(No cheese pizza) (税込858)

マルゲリータ **980**
Margherita (税込1,078)

クワトロフォルマッジ **1,280**
Quattro formaggi (税込1,408)

旨辛!!ピカンテサラミとハラペーニョ **1,280**
Spicy salami and jalapeno (税込1,408)

小海老とパンチェッタ、シチリアレモン **1,380**
Shrimp, pancetta and Sicilian lemon (税込1,518)

春野菜とモルタデッラハム **1,380**
Spring vegetables and mortadella ham (税込1,518)

生ハムとルッコラ **1,580**
Prosciutto and arugula (税込1,738)

お好きなピザにチーズをプラス

ミックスチーズ追加 **250**
Extra cheese topping (税込275)

俺イタ名物の進化系!!

プレミアムビスマルク **1,980**
(税込2,178)

PREMIUM Bismarck

※こちらのピザはハーフ&ハーフ対象外です。
※Not applicable for Half & Half pizza

Risotto

リゾット

俺のフレンチ定番リゾット

フォアグラとトリュフのリゾット **1,780**
Foie gras and truffle risotto (税込1,958)

ウニクリームリゾット **1,980**
Sea urchin cream risotto (税込2,178)



フォアグラとトリュフのリゾット
Foie gras and truffle risotto



Pasta

パスタ

俺のイタリアンといえばコレ!!

たっぷりズワイガニのせ!!

渡り蟹のトマトクリームパスタ 1,480

Japanese blue crab and tomato cream pasta

Topped on snow crab

(税込1,628)

ズワイガニなし 980

Without snow crab (税込1,078)

本日のまかないパスタ

Today's pasta

980

(税込1,078)

イベリコ豚とタケノコのペペロンチーノ

Peperoncino with Iberian pork and bamboo shoot

1,180

(税込1,298)

山盛りチーズのボロネーゼ

Bolognaise with heaping cheese

1,380

(税込1,518)

ブッラータチーズをのせた

フレッシュトマトパスタ

Fresh tomato pasta with Burrata cheese

1,680

(税込1,848)

ホタテと青豆のクリームパスタ

Scallops and green peas cream

1,680

(税込1,848)

至高のウニのクリームパスタ

Sea Urchin Cream Pasta

1,980

(税込2,178)

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



RECOMMEND



たっぷりズワイガニのせ!! 渡り蟹のトマトクリームパスタ

Japanese blue crab and tomato cream pasta topped on snow crab



ホタテと青豆のクリームパスタ

Scallops and green peas cream



山盛りチーズのボロネーゼ

Bolognaise with heaping cheese



イベリコ豚とタケノコのペペロンチーノ

Iberian pork and bamboo shoot peperoncino



ブッラータチーズをのせた

フレッシュトマトパスタ

Fruits de mer

魚介料理



数量限定!!

イセエビ一尾丸ごとロースト 3,980

Roasted spiny lobster

(税込4,378)

半身追加 Add half +1,990 (税込2,189)

RECOMMEND



海老、蟹、ホタテ、白身魚のムース

パートフィロ包み焼き

1,880

Shrimp, crab, scallops and
mousse of white-fleshed fish
lapped with pate filo

(税込2,068)

ぜひ一緒に!

シェフこだわりパン(2個)

Bread (2pc)

390

(税込429)

自家製トリュフバター

Homemade Truffle Butter

100

(税込110)

Viande

肉料理

※メインディッシュはご提供にお時間を
いただくため(30~40分)、お早めのご注文を
お願いいたします。
※Please order early as it takes time
for the main dish to be served
(30-40 minutes).



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
-sautéed Foie gras with Truffle sauce-

通常サイズ **3,480**(税込3,828)
(Filet150g & foie50g)

メガサイズ(2倍) **6,780**(税込7,458)
(Filet300g & foie100g)

一緒に! シェフこだわりパン(2個) +390
Bread (2pc) (税込429)

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、ミ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「ペリグーソース」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!

Conceived by the great Italian opera composer and gourmet Gioachino Rossini.

Rossini, a thick-sliced beef fillet grilled medium-rare, topped with sautéed foie gras and a truffle-filled perigueux sauce, is the starting point of my series.

The sauce is really delicious, so please enjoy the leftover sauce with bread!



マグレ鴨胸肉のロースト 〜鴨のグレイヴィソースと 柚子胡椒のサワークリーム〜

Roasted duck breast
-gravy sauce of duck and sour cream of yuzu pepper-

鴨もも肉のコンフィ **1,680**
Duck thigh confit (税込1,848)

『ORENO』ハンバーグ(300g) **1,780**
Hamburg steak (税込1,958)

牛肉のタリアータ **2,080**
Beef tagliata (税込2,288)



仔牛のロースト 〜グリーンマスタードソース〜

Roasted Veal -Green mustard Sauce-

豚ヒレ肉と生ハムの
サルティンボッカ **1,980**
(税込2,178)

Saltimbocca(pork steak roasted with raw ham)

フォアグラ好きの貴方に
フォアグラトッピング **1,280**
Foie gras topping (税込1,408)

ぜひ一緒に! シェフこだわりパン(2個) **390**
Bread (2pc) (税込429)

自家製トリュフバター **100**
Homemade Truffle Butter (税込110)

Dessert

デザート



名物!!目の前仕上げの
生絞りモンブラン

Seasonal Mont Blanc

1,090
(税込1,200)

定番!!季節のクレームブリュレ

Seasonal crème brulee

680
(税込748)

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AOYAMAパフェ

ORENO AOYAMA parfait

1,280
(税込1,408)

ミルフィーユ

Millefeuille

680
(税込748)



俺のAOYAMAパフェ
ORENO AOYAMA parfait



ミルフィーユ
Millefeuille

Coffee & Tea

コーヒー&お茶

コーヒー(ホット/アイス)

Coffee [HOT / ICED]

480
(税込528)

エスプレッソ(シングル)

Espresso

480
(税込528)

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]

480
(税込528)

深蒸し静岡煎茶(ホット)

Green tea [HOT]

480
(税込528)

ハーブティー”スリーピータイム”

(カモミール、レモングラスのブレンド[カフェインレス])

Herbal tea [HOT](chamomile & lemongrass)

480
(税込528)

カフェラテ(ホット/アイス)

Cafe latte [HOT / ICED]

600
(税込660)

Digestif

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

Botrytised wine

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

Port wine

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)

リングで造るフランスのブランデー

カルヴァドス

calvados

800
(税込880)

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

マール・ド・ブルゴーニュ

Mar de bourgogne

800
(税込880)

エスプレッソから蒸留したリキュール

エスプレッソ コーヒーリキュール

Espresso-coffee Liqueur

800
(税込880)

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

