

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」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
1,480
(税込1,628)



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 (Filet150g & foie50g)
3,480
(税込3,828)

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 7,800
～貴腐ワインのソース～ (税込8,580)
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)



産地厳選 生牡蠣 (1個)
Raw Oyster from carefully
selected Region(1piece)

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)



フォアグラと白レバーのムース
Homemade Foie gras
and white liver mousse

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)



フライドポテトアンチョビマヨネーズ
Belgian Potato Fries
with anchovy mayonnaise



切りたて生ハム
Raw ham



チーズの盛り合わせ(5種)
Assorted 5 kinds of Cheese platter

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)



エスプーマのポテトサラダ
チップス添え

Espuma potato salad with potato chips

980(税込1078)

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

Caesar salad

レギュラー Regular 980

(税込1,078)

ハーフ half 680

(税込 748)

パテドカンパーニュ

Pate de campagne

880

(税込968)

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

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
(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
Bismarck style 1,580
(税込1,738)

マリナーラ

Marinara 880
(税込968)

マルゲリータ

Margherita 1,180
(税込1,298)

ハラペーニョと生ハムのミンチ

Jalapeno and minced raw ham 1,580
(税込1,738)

生ハムとルッコラ

Rawham and arugula 1,580
(税込1,738)

ツナとコーン

Tuna and corn 1,080
(税込1,188)

クワトロフォルマッジ

4 kinds of cheese 1,580
(税込1,738)



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のミンチ
Jalapeno and minced raw ham



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

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

Foie gras and truffle risotto 1,980
(税込2,178)

チーズのリゾット

Cheese risotto 1,280
(税込1,408)

新定番!! 鰻のリゾット

Eel risotto 2,980
(税込3,278)

リゾット大盛り large serving of Risotto +500(税込550)



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

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)

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



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

Seafood Dishes

魚料理



活けオマール海老のロースト 7,800
~貴腐ワインソース~ (税込8,580)

Roasted live lobster with Noble rot wine sauce



魚介たっぷりブイヤベース 2,480
Bouillabaisse with various seafood (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～ **3,480**
Beef tenderloin ROSSINI style (税込3,828)
- sauteed Foie gras with Truffle sauce (Filet150g & foie50g)

追加 **フォアグラ** +1500
Add foie gras (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、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!

黒毛和牛の赤ワイン煮込み **2,280**
Stewed Wagyu beef with Red wine (税込2,508)

牛ハラミ肉のステーキ
～刻みわさびソース～ **1,980**
Beef skirt steak with chopped wasabi sauce (税込2,178)

鴨胸肉のロースト～オレンジソース～ **2,980**
Roasted Duck breast with Orange sauce (税込3,278)

仔羊背肉のロースト グランメール **3,280**
Lamb roast (税込3,608)

和牛サーロインのグリル
～刻みわさびソース～ **5,800**
Grilled WAGYU sirloin with chopped wasabi sauce (税込6,380)



黒毛和牛の赤ワイン煮込み
Stewed Wagyu beef with Red wine



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



和牛サーロインのグリル～刻みわさびソース～
Grilled wagyu sirloin with chopped wasabi sauce

ぜひ一緒に!

俺のBakeryの食パン～香～ +400
(2カット) ORENO Bakery's bread (2cut) (税込440)

トリュフバター +300
Truffle Butter (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)

苺のプリン **780**
Strawberry pudding (税込858)

季節のアイス3種盛り合わせ **680**
Assorted 3 kinds of Seasonal Ice-creams (税込748)

俺のティラミス **680**
Tiramisu (税込748)

とろけるレアチーズケーキ **1,100**
Rare cheese cake (税込1,210)



Coffee & Tea

食後のお飲み物

コーヒー (ホット/アイス) **580**
Coffee [HOT / ICED] (税込638)

エスプレッソ (シングル) **580**
Espresso (税込638)

エスプレッソ (ダブル) **800**
Espresso [Double] (税込880)

紅茶 (ホット/アイス) **580**
Black Tea [HOT / ICED] (税込638)

カモミールティー **580**
Chamomil tea [HOT] (税込638)

ルイボスティー **580**
Rooibos tea [HOT] (税込638)

カフェラテ **780**
Cafe latte [HOT / ICED] (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 **800**
Pourriture Noble (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 **800**
Vinho do Porto (税込880)

ブドウで造るイタリアのブランデー
グラッパ **800**
Grappa (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 **980**
calvados (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 **1,980**
Cognac (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



Sparkling wine

スパークリングワイン

原価出し! 俺のシャンパン

Champagne
selected by 30 of "ORENO" sommeliers

¥1,480 (税込1,628)

俺の泡スパークリング Sparkling wine 各880

- ・白【辛口】 white (dry) (税込968)
- ・ロゼ【中辛口】 rose (middle dry)

私の泡ノンアルコール 680
Non-alcoholic Sparkling wine (税込748)

私の“ほろ酔い”泡 各780
Low-alcoholic Sparkling wine (税込858)

- ・【ライチ&オレンジ】 Litchi & Orange
- ・【木苺&グアバ】 Rubus & Guava

「俺の」に来たら
乾杯はコレ!

Beer & Highball

ビール&ハイボール



生ビールキリン一番搾り 780
Draft Beer "Kirin Ichiban Shibori" (税込858)

俺のクラフトビール【ペールエール】 880
"ORENO" ORIGINAL Craft Beer (pale ale) (税込968)

ノンアルコールビール 580
Non Alcoholic beer (税込638)

シャンディガフ(ビール+ジンジャーエール) 680
Shandy Gaff (税込748)

俺のハイボール 580
"Oreno" High ball (税込638)

ジンジャーハイボール 680
Ginger High ball (税込748)

コークハイボール 680
Coke High ball (税込748)

日本酒ハイボール 780
Japanese "SAKE" High ball (税込858)

Cocktail

カクテル



俺のレモンサワー 780
Lemon sour (税込858)

私のサングリア【赤】 780
Sangria (税込858)

俺のアメリカンレモネード 780
(サングリア+レモネード)
American Lemonade "oreno style" (税込858)

スプモーニ 780
(カンパリ+グレープフルーツジュース+トニック)
Spumoni (税込858)

キティ(赤ワイン+ジンジャーエール) 680
Kitty (税込748)

カシス【オレンジ / ソーダ / ウーロン】 680
Cassis & 【Orange / Soda / Oolong】 (税込748)

カンパリ【オレンジ / グレープフルーツ / ソーダ】 680
Campari & 【Orange / Grapefruit / Soda】 (税込748)

俺のご褒美カクテル 980
(ラム酒+パッションフルーツ+
マンゴージュース+オレンジジュース)
Original Cocktail "ORENO style" 【Rum+Passion+Mango+Orange】 (税込1,078)

White Wine

白ワイン

Red Wine

赤ワイン

なみなみの白【爽やか】

Glass full White wine

グラス ¥ 780 (税込858)

カラフェ ¥2,000 (税込2,200)



なみなみの赤【濃厚】

Glass full Red wine (Medium~Full)

グラス ¥ 780 (税込858)

カラフェ ¥2,000 (税込2,200)



私の白モスカート

【甘口 微発泡】

White wine (Sweet & Slight foaming)

グラス 680
(税込748)

カラフェ 2,000
(税込2,200)
(500ml)

ピノノワール【フルーティ】

Red Wine (Fruity)

グラス 880
(税込968)

カラフェ 2,800
(税込3,080)
(500ml)

俺の白シャルロット

【フルーティ&エレガント】

White wine (Fruity&Elegant)

グラス 780
(税込858)

カラフェ 2,400
(税込2,640)
(500ml)

俺の赤グランボー

【濃縮・リッチ】

Red Wine (Medium)

グラス 780
(税込858)

カラフェ 2,400
(税込2,640)
(500ml)



Fine Choice

ソムリエオススメの
グラスワイン

月替わり!

マンスリーワイン【白 or 赤】

Monthly Wine selected

ソムリエが選ぶワンランク上のワイン

ソムリエセレクション【白 or 赤】

Special Wine selected by sommelier

Soft Drink

ソフトドリンク

自家製!

俺のシチリアレモネード

Homemade Sicilian Lemonade

600 (税込660)

やみつき! 私のアイスピーチティー

Iced peach tea

600 (税込660)

クラフトコーラ!!!

Craft cola

680 (税込748)

フランス産高級ナチュラルシロップを使用!

選べて楽しい!俺のスカッシュ!

(ライチ・木苺・レモン)

Fruity squash [Lychee or Raspberry or Lemon]

各680 (税込748)

俺のミックスジュース

(ミックスベリー&ピーチ&ブドウ)

Mixed Juice (Mixed berries & peach & grapes)

880 (税込968)



コーラ 480
Cola (税込528)

ジンジャーエール 480
Ginger Ale (税込528)

オレンジジュース 480
Orange Juice (税込528)

グレープフルーツジュース 480
Grapefruit Juice (税込528)

マンゴージュース 580
Mango Juice (税込638)

グアバジュース 580
Guava Juice (税込638)

ウーロン茶 480
Oolong Tea (税込528)

ピーチージュース 580
Peach Juice (税込638)

爽快!!レモンソニック 580
Tonic and Lemon Soda (税込638)

スパークリングウォーター 580
Sparkling Water (税込638)

FUJI ミネラルウォーター 480
Fuji Mineral Water (税込528)