



「俺の」で乾杯ドリンクといえ、これ！

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

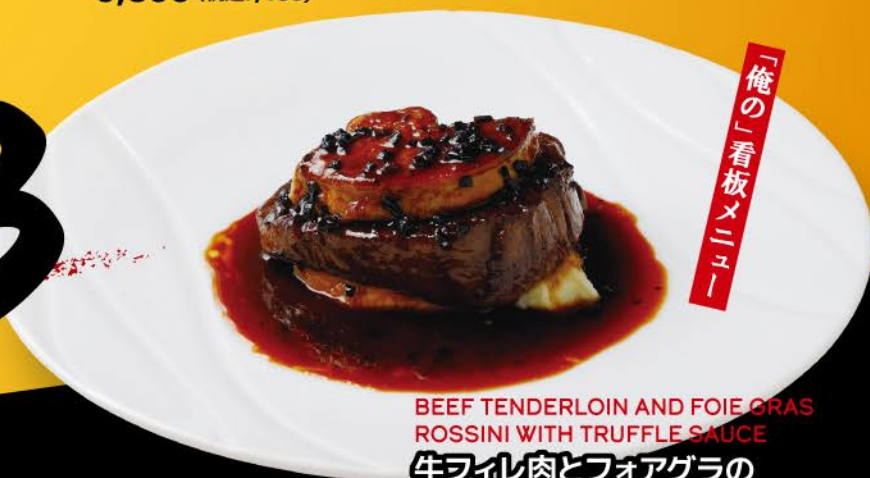
SPECIALTY TOP 8

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！



「俺の」看板メニュー

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)



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!

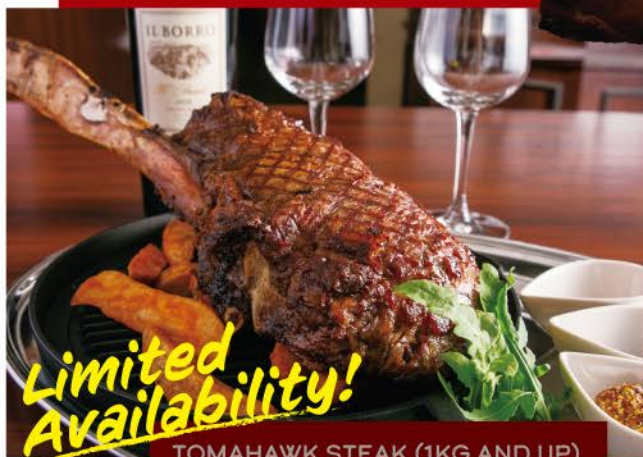
BEEF CHARCOAL GRILL PLATTER (500G)

- 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)



Limited Availability!

TOMAHAWK STEAK (1KG AND UP)

数量限定! トマホーステーキ (1000g～)

8,800～
(税込 9,680～)



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)

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協力をお願いいたします。
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

リブローズ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)

国産牛リブローズ (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)

松阪牛リブローズ (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
適度なサシ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 2,280
(250g) (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 CONSOMME 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)

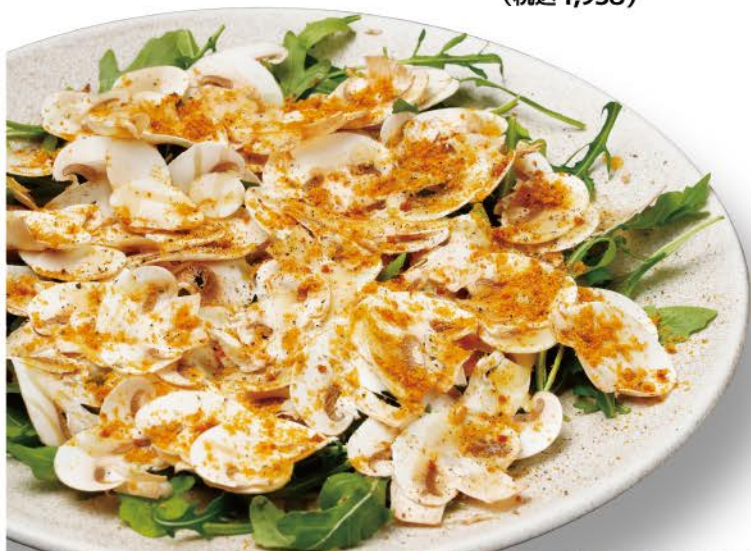


SMOKED SALMON PARFAIT
WITH SALMON ROE AND CAVIAR

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

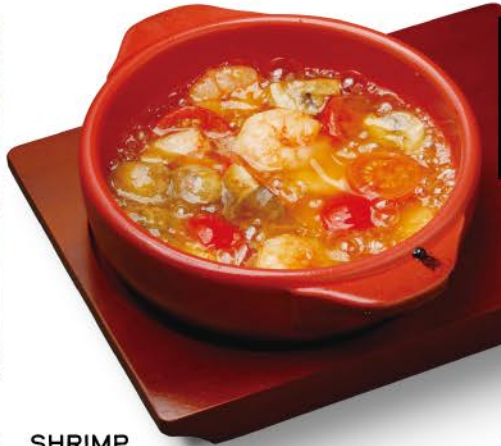
温
前
菜

バゲットと一緒に食べたい!
EAT WITH BAGUETTES!



STEAMED SHELLFISH IN WHITE WINE
WRAPPED IN PAPILLOTE

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)

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



BRAISED
BEEF TENDON
特製牛すじ煮込み
980 (税込 1,078)

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
チーズ焼き 1,480
(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
アンチョビマヨネーズ 680
(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
ジャンボ串カツ 780
(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 POÊLÉ 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

880
(税込 968)

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 WITH SEASONAL FRUITS

俺のティラミス 〜季節のフルーツ添え〜

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 ダージリン ザ ファーストフラッシュ
(HOT・ICE)

580
(税込 638)

BOTRYTIZED DESSERT WINE

貴腐ワイン

水分の抜けたブドウから作られる
甘口ワイン

800
(税込 880)

CAFÉ AU LAIT

カフェオレ (HOT・ICE)

680
(税込 748)

ELDER FLOWER CHAMOMILE TEA

エルダーフラワー
& カモミール

580
(税込 638)

GRAPPA

グラッパ

ブドウで造るイタリアのブランデー

800
(税込 880)

ESPRESSO

エスプレッソ

SINGLE 580
(税込 638)

DOUBLE 880
(税込 968)

ROSE HIP TEA

ローズヒップティー

580
(税込 638)

CALVADOS

カルヴァドス

リンゴで造るフランスのブランデー

900
(税込 1,078)

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

