

Oreno Course

多様なバックボーンを持つ4人のシェフ達による未知なる挑戦を、壮大なる『旅』に見立てた当店の誇る特別なコースです。世界各国の食材や技法を詰め込んだ料理の数々を、様々な国や地域に思いを馳せてお楽しみ下さい。

コースメニューにはテーブルチャージが含まれております

Menu【旬】Saison
4800

Menu【俺】Oreno
6800

~再会~

Amuse-Bouche

・キャビアと甘海老のカクテル

~再会~

Amuse-Bouche

・キャビアと甘海老のカクテル

~歓喜~

Entre froid

・ブリと“クスクス”の庭園仕立て

~歓喜~

Entre froid

・ブリと“クスクス”の庭園仕立て

~音色~

Entre Chaud

・旬感のスープ

~原点~

Entre Chaud

・四季の恵みを感じる一皿
フォワグラ追加 (+500)

~無限~

Main Dish

・本日の鮮魚料理
or
・牛サーロインのステーキ

~無限~

Poisson

・マグロへの挑戦 ~情熱ソース~
or
・活オマール~二種の調理法~ (+1000)

~希望~

Café et Mignardises

~食後の心地良いひととき~
・カフェと夢見る小菓子たち

~信頼~

Viande avec Salade

・牛フィレ肉とフォワグラのロッシェニ
or
・骨付き仔羊のロースト (+500)
or
・短角牛の贅沢ロッシェニ (+1500)

~永遠~

UNAGI-Specialite

~俺のスペシャリテ~
・鰻のリゾット ~コンソメ仕立て~

~希望~

Café et Mignardises

~食後の心地良いひととき~
・カフェと夢見る小菓子たち

A La Carte

~至福の一品~

安心安全! 信頼のフレッシュ・オイスター (1個~) 780
岩手県山田湾の無菌牡蠣を使用♪コースに追加もオススメです

俺の原価出し! ゴージャスなキャビアプレート 6800
他では絶対にありえないこの価格! 贅沢に瓶ごとどうぞ!

ベーカリー Chef 神木による2種のパン【バター +100】 380
当店で焼き上げるオリジナルのパンは料理と最幸のパートナー

~おつまみ~

プレミアム・オリーブマリネ 480
シェフが厳選した高品質のオリーブをたっぷりご用意

いろいろ野菜のピクルス 480
心地よい酸味でリフレッシュ!

グランChef 遠藤による次世代へのフライドポテト 580
愛されるお料理だからこそ、次の世代に伝えたい!

本気の厚切り! 田舎風パテ 780
旨い店には美味しいパテがある! 俺のパテを是非♪

肉感たっぷり! 俺のGrillソーセージ 880
俺のグリルのオリジナルソーセージ ジューシーな味わい

みんな大好き! こだわりの生ハムプレート 980
熟成したハモンセラーノを贅沢に使用! お酒のパートナー

~冷前菜~

みんな知ってる? 俺のポテサラ トリュフ風味 780
こんなポテサラ見たことない! 一流シェフによるB級グルメ

俺盛り! グリーンサラダ レモンヴィネガーソース 880
たっぷりだけ食べられちゃう! 爽やかなレモンヴィネガー

映える! 華やかな本日鮮魚のカルパッチョ 980
お馴染みの料理だからこそ、特別感をプラス!

ガストロノミー! Chef 菊池による季節のスープ 1280
レストランの原点スープ。お皿の上の芸術をお楽しみください

話題沸騰! 馬肉の『美』タルタル 1480
今、大人気の馬肉を『美味しく・美しく』仕上げています♪

私のご褒美サラダ ~海のタカラジェンヌ~ 1780
高級食材たっぷりの超ゴージャスなサラダ! 美食家のおなたに

~フォワグラ好きのための一品~

やみつき! フォワグラのUMAMIテリーヌ 980
フォワグラの美味しさを最大限に! もう止まりません

Chef 吉田による夏食材とフォワグラのハーモニー 1480
口の中いっぱい季節感と高級感のマリアージュ

俺の王道! トリュフとフォワグラの超贅沢リゾット 1780
ファンがいっぱい! 俺のグループ創業からの超人気メニュー

※表示価格は全て「税別表示」です

A La Carte

~これが自慢! コスバ技群の肉料理~

1皿で2名様~3名様分のボリュームがございます

俺の名物! 牛フィレとフォワグラのロッシェニ 2980
進化し続ける俺のスペシャリテ。更なるコスバで提供致します

数量限定! 岩手県産 短角牛の贅沢ロッシェニ 5800
ここでしか味わえないプレミアムなロッシェニ

俺のGrill! 迫力のTボーンステーキ 5800
フレンチの技術でじっくりと火入れをした新生ステーキ

私のLボーンステーキ 赤ワインソース 3480
お二人でも楽しめるグリルの定番 クラシカルなソースと

世界No.1のビュルゴー鴨 極みロースト 2980
カナルディエ(鴨師)が選ぶ最高の鴨肉 美食の世界へようこそ

骨付き仔羊のダイナミックロースト 2980
俺のらしいボリューム感とロゼ色の美しい焼き色が魅力

Chef 島による本日のGrill料理 2480
状態の良いお肉を厳選してシェフのセンスと共にお届け

牛肉のシンプルステーキ ~粒マスタード添え~ 1980
オーソドックスな料理だからこそ、大切にしたい!

~夏にぴったりの魚介料理~

俺の名物! 丸ごと活オマール海老 ~二種の調理法で~ 2980
ご馳走の代名詞! フレッシュのオマール海老を更に贅沢に!

挑戦! マグロのミ・キュイ ~情熱のパッションソース~ 1980
最も困難な食材マグロ。だからこそチャレンジしました

日本を応援! 本日の魚介料理 1780
毎日届く新鮮な魚介たちをシェフのインスピレーションで

~チーズ&デザート~

チーズプロフェッショナル長谷川の活きたセレクション 1280
毎日変わるチーズの表情。今日も愛顔でお届けします♪

メの定番! ジェラートの盛り合わせ 580
お腹も心もリフレッシュ! 明日への橋渡しの一皿

高級ヴァローナチョコレート ~大人の誘惑~ 780
カカオの王様! ラム酒が香る滑らかな生チョコ仕立てに

メートル・ド・テル酒井によるピーチメルバ 980
伝統と革新。今だからこそやれる俺のスタイルで!

みんなで楽しく! 夢見る小菓子たち 1280
レストランでの大切な思い出を、大切な方と...

2020. 俺の夏