

季節を感じるコース料理

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。世界各地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。

コースには2種のパンと食後のお飲物が付きます

Menu【旬】Saison

4800

～再会～

Amuse-Bouche

🐞 キャビアと蟹の秋カクテル

～歓喜～

Entrée Froide

🐞 海の幸と旬食材の『美』タルタル

～音色～

Soupe

🐞 旬感のスープ

～無限～

Main Dish

🐞 本日の鮮魚料理

or

🐞 牛サーロインのステーキ

～希望～

Café et Dessert

～炎で仕上げる旬のフルーツ～

🐞 "フランベ" スイーツ

Y Shima
Jukihisa

J. Kikuchi



Menu【俺の】Oreno

6800

～再会～

Amuse-Bouche

🐞 キャビアと蟹の秋カクテル

～歓喜～

Entrée Froide

🐞 海の幸と旬食材の『美』タルタル

～原点～

Entrée Chaude

🐞 四季の恵みを感じる一皿
追加フォワグラ (+500)

～挑戦～

Poisson

🐞 アワビのパイ仕立て ～うにソース～

or

🐞 活オマール ～贅沢ソテー～ (+1000)

～信頼～

Viande

🐞 牛フィレ肉のロッシェニ

or

🐞 短角牛の贅沢ロッシェニ (+1500)

or

🐞 リードヴォー ～秋仕立て～ (+500)

～永遠～

Unagi-Spécialité

～俺のスペシャリテ～

🐞 うなぎ 鰻のリゾット ～コンソメ仕立て～

～希望～

Café et Dessert

～炎で仕上げる旬のフルーツ～

🐞 "フランベ" スイーツ



自慢のア・ラ・カルト

～これが自慢! コスパ抜群の肉料理～

※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ーニ 2980
進化し続ける俺のスペシャリテ。更なるコスパで提供致します
- ♡ 数量限定! 岩手県産 短角牛の贅沢ロッシーニ 5800
ここでしか味わえないプレミアムな赤身肉はフォワグラとの相性も最高!
- 俺のGrill! 迫力の T ボーンステーキ (1,000g) 5800
フレンチの技術+お客様の前でフランベ="イーターテイメント"な逸品!
- 私の L ボーンステーキ 赤ワインソース (500g) 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共に♪
- Chef 島による本日の Grill 料理 2980
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します
- 本日のジビエ料理 2980
季節の食材とフレンチシェフの絶妙な火入れが魅力♪
- オランダ産 リードヴォー ～秋の味覚～ 2480
柔らかく、濃厚でミルクーな味わいが特徴の希少部位を秋の仕立てで♪
- 霧島豚ロース肉の "香る" ロースト 1980
オーソドックスな食材だからこそ、大切にしたい!

牛フィレとフォワグラのロッシーニ

迫力の T ボーンステーキ

リードヴォー ～秋の味覚～

Oreno "Gorgeous" Topping

"原価出し" トッピング! +500円

コースでもアラカルトでも『お好きな料理』に
"お気軽" に追加して "贅沢" にお楽しみ下さい♪

追加トリュフ

追加キャビア

追加フォワグラ

～魚介料理～

- ♡ 俺の名物! 活オマール海老 ～一尾丸ごと贅沢ソテー～ 2980
ご馳走の代名詞! フレッシュなオマール海老を更に贅沢に!
- 蝦夷アワビのパイ仕立て ～うにクリームソース～ 2480
しっとり柔らかく仕上げた高級アワビをサクサクのパイで包みました
- ホタテとズワイ蟹の包み焼き 1680
海の幸の人気食材を、パリッと食感の良いパートフィロで包みました
- 日本を応援! 本日の魚介料理 1880
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!

活オマール海老 ～贅沢ソテー～

アワビのパイ仕立て ～うにクリーム～

～余韻を楽しむチーズ&デザート～

- ♡ チーズ・セレクション ～チーズプロフェッショナル長谷川の厳選プレート～ 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のやみつき! レアケーキ ～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
- ♡ 名物! "フランベ" スイーツ ～メートル・ド・テル酒井の情熱～ 980
伝統と革新! "炎で仕上げる" 季節のフルーツデザート
- みんなで楽しく! 夢見る小菓子たち 1280
数種類のプチガトー。レストランでの大切な思い出を、大切な方と...

名物! フランベスイーツ

夢見る小菓子たち

俺の秋 2020.

- ・テーブルチャージとして、お一人様あたり600円頂戴しております。
- ・お料理/お飲み物の価格は全て『税別表記』です。
- ・アレルギーをお持ちの方はご注文の際にスタッフ迄お申し付け下さい。
- ・お席での『テーブル会計』にご協力下さい。

幸せのオードブル

～至福の一品～

- ♡ 俺の"最旬"秋カクテル ～ズワイ蟹とユリ根の美麗な前菜～ 780
美しい層が魅せる旬の味! トッピング『追加キャビア』+500 がオススメ!
- フレッシュ・オイスター (1ヶ) ～安心安全! 信頼の品質～ 780
岩手県山田湾の無菌牡蠣♪ 是非、コースにも追加してお楽しみ下さい!
- 原価出し! 豪華キャビア ～ゴージャスなプレートで～ 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!
- ♡ 2種のパン ～ベーカリー Chef 神木の幸せのパン～ 480
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
- エシレバター ～フランス産高級"発酵"バター (有塩)～ 500

～Bon Appétit! おつまみ～

- ♡ 俺のポテサラ ～トリュフ香るフレンチスタイル～ 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
- 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、舌も気分もリフレッシュ!
- フライドポテト ～総料理長 遠藤による次世代へ繋ぐ料理哲学～ 580
愛されるお料理だからこそ、次の世代に伝えたい!
- グリルソーセージ ～肉感たっぷりジューシー!～ 880
俺のグリルのオリジナルソーセージ! マスタードで♪
- 生ハム ～みんな大好き! こだわりのおつまみ～ 980
熟成したハモンセラーノを贅沢に! お酒のベストパートナー
- ♡ チーズ・セクション ～チーズプロフェッショナル長谷川 厳選プレート～ 1280
毎日変わるチーズの表情。今日も"愛顔"でお届けします♪

～心踊る♪ 前菜～

- 田舎風パテ ～本気の厚切り! ノルマンディー・スタイル～ 880
旨い店には美味しいパテがある! リンゴの名産地の"母の味"
- 俺盛り! グリーンサラダ ～レモンヴィネガーソース～ 880
たっぷりだけど食べられちゃう! 爽やかなレモンの風味
- 本日鮮魚のカルパッチョ ～映える! 華やかな前菜～ 980
お馴染みの料理だからこそ、特別感をプラス!
- ♡ 季節のスープ ～Chef 菊池による芸術的ガストロノミー!～ 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
- 馬肉のタルタル ～自分で仕上げるユッケスタイル～ 1480
今、大人気の馬肉を『美味しく』『美しく』『ヘルシー』に♪
- ♡ 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! 美食家のあなたに
- ♡ ウニと牛肉のコンビネーション ～『俺の』スタイルのウニ♪～ 1980
わさびの効いたハーブソースと、ガーリックチップが Good アクセント!

～フォワグラ好きのための一皿～

- やみつき! フォワグラの"UMAMI" テリーヌ 980
日・仏 融合スタイル! "旨味"を最大限に愉しめる一品
- キノコとフォワグラのハーモニー ～Chef 吉田による秋の味覚～ 1480
口の中いっぱいに広がる季節感と高級感のマリアージュ
- ♡ "超"贅沢リゾット ～俺の王道! トリュフとフォワグラ～ 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



俺の"最旬"秋カクテル



俺のポテサラ



季節のスープ



私のご褒美サラダ



ウニと牛肉のコンビネーション



"超"贅沢リゾット