

Discovery

-至福の一品-

<i>Caviar Plate Grand Maison Style</i> キャビアプレート “グランメゾンの原価出し！ファーストクラスの旅”	6800
<i>Cocktail of Sea Urchin, Tomato Mousse and Consommé Jelly</i> ウニ、オマール海老のコンソメゼリー寄せ “トマトのムースと共に”	1200
<i>Soup of seasonal food from Chef Kikuchi</i> 本日のスープ “シェフ菊池によるガストロミーへの誘い”	1500
<i>Green salad, today's sauce</i> グリーンたっぷりの活きたサラダ “その日の表情で”	1500
<i>Pate de Campagne, Normandie Style</i> クラシック・パテ・ド・カンパーニュ “ノルマンディー風”	1800
<i>Tartar of Horse meat with various condiments</i> 馬肉のタルタル “奏でるハーモニー”	2500
<i>Luxury Salad, Assorted Various Seafood and Seasonal Vegetable</i> 美食家風サラダ “豪華食材たちの大円舞曲”	2800

Innovation

-スペシャリテ-

<i>“Rossini” File of Beef and Foie Gras Saute, Truffle Sauce</i> ロッシェニ『四皇帝風』 “牛フィレ/フォワグラ/トリュフ/キャビア”	3900
<i>Domestic Maesawa-Beef Roast, Truffle Sauce</i> 前沢牛の極みロースト “トリュフと卵黄のクーリ”	4800
<i>Speciality of Chef Kamiki, Duck Breast Roast, Apicius Style</i> シャラン鴨胸肉のロースト “シェフ神木によるアピシウス風”	3800
<i>Today's seasonal meat plate</i> 季節を演じる肉料理 “煌めく食材たちの喜び”	3800
<i>Homard Lobster Roast from Chef Yoshida</i> 活オマール海老 “シェフ吉田の閃きと情熱の一皿”	3900
<i>Maguro Mi-cuit 2021 Autumn</i> 本マグロのミ・キュイ “2021秋”	3000
<i>Today's Japanese Fish Plate</i> 本日の魚介料理 “海の恵みをその日のスタイルで”	2800
<i>Speciality Pie, Grand Maison Oreno French Style</i> パイ料理 “Grand Maison ORENO より愛を込めて”	4800
<i>T-bone Flambee, Mustard sauce and Various Condiments</i> T ボーン・フランベ 1 kg “炎とスパイスの饗宴”	7800

Eatertainment

-食後のひととき-

<i>Assorted Sherbet and Ice Cream</i> ジェラート “リフレッシュな明日への一皿”	1000
<i>Croissant Plate from Oreno Bakery</i> クロワッサン・アイス “シェフ・ブーランジェ平良の挑戦”	1000
<i>Chocolate Rare Cake with Fruits</i> ショコラ “最高級ヴァローナチョコレートの誘惑”	1200
<i>Today's Flambee Dessert</i> フランベ・スイーツ “名物！メートル・ド・テルによる炎の演出”	1500

Course -コースメニュー-

Menu Saison

[コース・セゾン]

4800

～歓喜～

Entre Froid

美食家風サラダ

*

～原点～

Seasonal Soup

季節のスープ

*

～信頼～

メインディッシュをお選び下さい

Main Dish

本日の魚介料理

or

本日のお肉料理

*

～希望～

Dessert

モンブラン

*

～余韻～

Café

食後のお飲み物

Menu Oreno

[コース・オレノ]

6800

～歓喜～

Entre Froid

オマール海老のコンソメ

“トマトのムース カクテル仕立て”

*

～原点～

Entre Chaud

キノコのソテー

“秋の収穫祭”

*

～無限～

Poisson

海の幸の一皿

“UMAMI のオーシャン”

*

～信頼～

メインディッシュをお選び下さい

Main Dish

牛フィレ肉とフォワグラのロッシーニ

“黒トリュフのペリゲーソース”

or

シャラン産鴨胸肉のロースト

“アピシウス風”

*

～希望～

Dessert

デセール・『俺』ファソン

“心地よいヒトトキを”

*

～余韻～

Café

食後のお飲み物

※表示価格は『税込価格』です。別途『サービス料 10%』を頂戴しております
※当店をご利用のお客様に俺のベーカリーの自家製のパンをご用意しております

Premium Course -プレミアム-

Menu Grand Maison

[コース・グランメゾン]

12000

～再会～

Amuse-Bouche

キャビアのカクテル
“おもてなしの一皿”

*

～歓喜～

Entre Froid

フォワグラとシャインマスカット
“輝きのテリーヌ”

*

～原点～

Entre Chaud

秋茄子の一皿
“スタインウェイ D-274 の奏で”

*

～無限～

Entre Chaud

本マグロのミ・キュイ
“秋スタイル 2021”

*

～王道～

Poisson

活オマール海老
“香り・旨み・余韻のトリロジー”

*

メインディッシュをお選び下さい

～革新～

Specialite

ロッシェニ 四皇帝風
“牛フィレ肉／フォワグラ／キャビア／トリュフ”

or

前沢牛の極みロースト
“トリュフと卵黄のクーリ”

*

～刻遊～

Avant-Desset

アヴァン・デセール

*

～希望～

Café et Dessert

“イーターテイメント”
俺のフランベ・スイーツ
食後のお飲み物

Drinks []

Oreno Bubbles

1480

4000

or or

980

980

Reds

780

780

880

980

980

1280

Whites

780

780

880

980

980

1280

Oreno Mariage

glass 888

Beer&Cocktails

KIRIN

880

980

780

980

TUMUG I

780

780

202

980

Mocktails

880

880

880

355ml

780

1883

680

680

680

HILDON 750ml

980

Coff&Tea

or or

580

800