

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> ロッシーニ『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キーニ

“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

[お飲み物メニュー]

Oreno Bubbles “なみなみ”の愛情

原価出し！俺のシャンパン（ザビエ・ルイ・ヴィトン）	1480
原価度外視！シャンパン・フリーフロー（90分）	4000
スパークリングワイン【白 or ロゼ or モスカート】	980
美食ノンアルコール（アランミリア・有機ブドウ）	980

Reds “調和する赤ワイン”

俺の赤 グランボア『カベルネ・ソーヴィニヨン&メルロー』	780
チャーミングな『マスカット・ベリーA』	780
スパイス香る『ジンファンデル』	880
樽好きのための『カルメネール』	980
世界一の華やかさ『ピノ・ノワール』	980
王道と歴史を味わう『バローロ』	1280

Whites “寄り添う白ワイン”

俺の白 フルール・ド・シャルロット『シャルドネ』	780
スーパードライな『グリュナー・ヴェルトリーナー』	780
ペアリングの達人『ロゼワイン』	880
海とオークが薫る『エンクルザート』	980
樽好きのための『ヴィオニエ』	980
伝統と革新を味わう『ブルゴーニュ』	1280

Oreno Mariage “8人のソムリエによる俺のマリアージュ”

1 glass × 888～

【お召し上がりのお料理に合わせてお飲み物をお届けします】

Beer & Cocktails “ビール&カクテル”

レストランでしか飲めない生ビール KIRIN 一番搾り・プレミアム	880
俺のクラフトビール 静岡県伊豆 宇佐美麦酒	980
ジャパニーズ・ハイボール 【陸】 富士御殿場蒸留所	780
プレミアム・ハイボール 【山崎】 京都天王山	980
麴（こうじ）レモンサワー 【TUMUGI】 大分県宇佐市	780
華やかなサングリア・ロゼ	780
旬感のフレーバーカクテル 2021 秋	980

Mocktails “ソフトドリンク”

セザンヌ（グアヴァ&ラズベリー）	880
ゴッホ（マンゴー&パッションフルーツ）	880
モネ（ヴァージン・モヒート）	880
シチリアレモネード・スパークリング（ブルーイタリー355ml）	780
アイスピーチティー（1883シロップ白桃）	680
クラフト・ジンジャエール	680
スパイス香るコカ・コーラ	680
オペラハウスのミネラルウォーター（HILDON）【750ml】	980

Coffee & Tea “食後のお飲み物”

コーヒー or 紅茶 or ハーブティー	580
余韻を楽しむ食後酒たち	800～