

# Anniversaire -祝福-

【ご予約制】

## Menu Anniversaire

[コース・アニバーサリー]

10,000

大切な記念日のお祝いにご利用頂けるスペシャルコースです。

“なみなみ”のグラスシャンパーニュ/食後のカフェ  
前菜2品/活オマール海老/牛フィレ肉のロッシーニ/記念日デザート

※こちらのコースのご予約はご来店日の2日前の18時までとさせていただきます。

※記念日デザートへのメッセージをご希望の方は店舗までご連絡下さいませ。

# Gourmand -至高の愉しみ-

【ご予約制】

## Menu Plaisir

[コース・プレジール]

18,000

俺のレストランの全てを結集した至高のコース

トリュフ、フォワグラ、キャビア、オマール海老、アワビなどの  
高級食材を中心とした至高のコースをご用意しております。

※こちらのコースのご予約はご来店日の2日前の18時までとさせていただきます。

※季節や仕入れ状況により食材や調理法が変更となることがございます

# Oreno Mariage -マリアージュ-

## Pairing

[ペアリング]

グラス 888～ / コース 4,000

俺のソムリエ達がお客様のお好みとお料理に合わせて

お飲み物をご用意させていただきます。

料理とワインが奏でる素晴らしいハーモニーをお楽しみ下さい。

# Toki -刻-

## Menu Saison

[コース・セゾン]

4,800

### *Entrée Froide*

匠の前菜

“始まりの一皿”

\*

### *Soupe de Saison*

季節のスープ

“四季の贈り物”

\*

メインディッシュをお選び下さい

### *Plat principal*

本日の魚介料理

or

牛フィレ肉のステーキ

“赤ワインのソース”

\*

### *Dessert Ore Façon*

モンブラン『俺』ファソン

“心地よいヒトトキを”

\*

### *Café, Thé ou Infusion*

食後のお飲み物

コーヒー／紅茶／ローズ

サスティナビリ TEA

## Le Plus

[至福の一品]

### *Huitre*

フレッシュオイスター “安心安全” 岩手県山田湾産 (1個) 780

### *Caviar*

豪華絢爛！キャビアプレート “ファーストクラスの旅” 7800

### *Fromage*

ナチュラルチーズの盛り合わせ “生きたセレクション” (お一人様分) 1500

### *Beurre*

自家製トリュフバター 500

### *Truffe*

上質な黒トリュフのスライス 1000

# Traditionnel -クラシカル-

## Menu Oreno

[コース・オレノ]

6,800

～歓喜～

*Entrée Froide*

雲丹と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～

*Entrée Chaud*

旬感の一皿

“旬食材の歓び”

\*

～無限～

*Poisson*

海の幸とシェフの閃き

“UMAMI のオーシャン”

\*

～信頼～

メインディッシュをお選び下さい

*Plat principal*

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

“カナルディエの語らい”

\*

～希望～

*Dessert de Flambée*

燃え盛る炎のフランベ・スイーツ

“Eat + Entertainment”

\*

～余韻～

*Café, Thé ou Infusion*

食後のお飲み物

コーヒー／紅茶／ローズ

サスティナビリ TEA

※全てのコースに俺のベーカリーの自家製パンをご用意しております（お代わり自由）

※アレルギー等の食材がございましたら、ご相談ください。

※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

# Première -プレミアム-

## Menu Grand Maison

[コース・グランメゾン]

12,000

～再会～

*Amuse-Bouche*

キャビアのカクテル  
“おもてなしの一皿”

\*

～歓喜～

*Entrée Froide*

真鴨のドディース  
“口福の前菜”

\*

～原点～

*Premier Entrée Chaud*

旬食材の饗宴

“スタインウェイ D-274 の奏で”

\*

～挑戦～

*Deuxième Entrée Chaud*

本マグロのミ・キュイ

“グランメゾン 2022 冬”

\*

～革新～

*Homard*

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

～王道～

*Spécialité de Grand Maison*

ロッシーニ 四皇帝風 ペリグーソース

“牛フィレ肉/フォワグラ/キャビア/トリュフ”

or

蝦夷鹿肉のロースト ポワブレードソース

“生命の恵み”

\*

～刻遊～

*Avant-Dessert*

アヴァン・デセール

\*

～夢中～

*Café et Dessert*

“レストランの原点”

一期一会のデセール

食後のお飲み物

