

Le Plus

[至福の一品]

Huître

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

Huile

白トリュフ薫るオリーブオイル 500

Beurre

自家製トリュフバター 500

Truffé

トリュフのスライス 1000

Oreno Mariage -マリアージュ-

Pairing

[ペアリング]

グラス 888～ / コース 4000

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

Finesse -余韻-

Souvenir

[お持ち帰り]

俺の Bakery 銀座の食パン『香』 900

俺の Bakery クロワッサン食パン 1080

俺の Bakery 自慢の食パンを特別価格でご用意致します
お食事の余韻と共にお持ち帰り下さいませ



Menu Saison

[コース・セゾン]

4800

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

“海からの呼びかけ”

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

※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
※当店に時間制はございません。お時間の制限のある方はお申し付け下さい
※アレルギー等の食材がございましたらご注文の際にお申し付け下さい
※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

Traditionnel -クラシカル-

Menu Oreno

[コース・オレノ]

6800

～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”

【+キャビア 1000】

*

～原点～

Entrée Chaud

旬感の一皿

“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”

【+トリュフ 1000】

or

本日の肉料理

“フレンチの神髄”

*

～希望～

デザートをお選び下さい

Dessert

本日のデザート

or

燃え盛る炎のフランベ・スイーツ

“Eat + Entertainment”

【+500】

*

～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

Première - 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～

Entrée Froide

アワビのカルパッチョ
“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 春”

*

～革新～

Homard

活オマール海老
“香り・旨み・余韻のトリロジー”

*

～王道～

Spécialité de Grand Maison

ロッシーニ 四皇帝風 ペリゲーソース
“牛フィレ肉／フォワグラ／キャビア／トリュフ”

*

～刻遊～

Avant-Dessert

アヴァン・デセール

*

～夢中～

Flambé

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