

Le Plus

[至福の一品]

Fresh Japanese oyster from Iwate (from 1 piece)

フレッシュオイスター “安心安全” 岩手県山田湾産 (1個) 550

Luxury caviar plate

豪華絢爛! キャビアプレート “ファーストクラスの旅” 6800

Assorted natural cheese plate

ナチュラルチーズの盛り合わせ “生きたセレクション” (1カット) 500

White truffle flavored olive oil

白トリュフ薫るオリーブオイル 500

Homemade black truffle butter

自家製トリュフバター 500

Truffle slices for your favorite dish

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

Toki -刻-

Menu Saison

[コース・セゾン]

4800

Today's Appetizer

匠の前菜

“始まりの一皿”

*

Seasonal Soup

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

Today's fish plate

本日の魚介料理

“海からの呼びかけ”

or

Filet of beef steak, red wine sauce

牛フィレ肉のステーキ

“赤ワインのソース”

Today's dessert

本日のデザート

“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

※Tax including price, 10% Service charge will be added

Traditionnel -クラシカル-

Menu Oreno

[コース・オレノ]

6800

～再会～

Amuse-Bouche

シェフからの一皿

“俺のおもてなし”

*

～歓喜～

Sea urchin and consommé jelly of homard main lobster

雲丹とオマール海老の冷製コンソメ

“トマトのムース カクテル仕立て”

【+キャビア 1000】

*

～原点～

Seasonal plate

旬感の一皿

“食材の歓び”

*

～無限～

Today's fish plate

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

Filet of beef and foie gras, truffle sauce

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

Today's meat plate

本日の肉料理

“シェフ神木のインスピレーション”

*

～希望～

デザートをお選び下さい

Today's dessert

本日のデザート

“心地よいヒトトキを”

or

Specialty flambé dessert

メートル・ドテルによるフランベ・スイーツ

“Eat + Entertainment”

【+フランベ 500】

*

～余韻～

Café, Thé ou Infusion

食後のお飲み物

Première -プレミアム-

英国フェア期間限定メニュー

Menu Grand Maison “Royal”

[コース・グランメゾン・ロイヤル]

12000

～再会～

Amuse-Bouche

シェフからの一皿

“俺のおもてなし”

*

～歓喜～

Tartar of Scotch Salmon

スコティッシュ・サーモンのタルタル

“口福の前菜”

*

～原点～

Fish & Chips

フィッシュ&チップス

“グランメゾン・スタイル”

*

～王道～

Homard main lobster, seasonal style

活オマール海老を旬のスタイルで

“香り・旨み・余韻のトリロジー”

*

～革新～

Pie of beef filet and foie gras, Wellington style

西豪黒牛フィレ肉とフォワグラのパイ包み焼き

“ウェリントン風”

*

～刻遊～

British natural cheese plate

伝統的な英国産ナチュラルチーズ

*

～希望～

Rhubarb mousse for Elizabeth

ロイヤルなルバーブのムース・グラッセ

“Eat + Entertainment”

*

～余韻～

Café, Thé ou Infusion

食後のお飲み物

コーヒー／紅茶／ローズ

サステイナビリ TEA