

Le Plus

【ボナペティ！】

Fresh Japanese oyster from Iwate (from 1piece)

フレッシュ・オイスター（1 個） 700

Luxury caviar plate

プレミアムオリーブのマリネ 500

Seasonal Soupe

季節のスープ（お一人様） 800

Assorted natural cheese plate

ナチュラルチーズの盛り合わせ 1500

French fry

次世代へのフライドポテト 800

Fried onion ring

UMAMI オニオンリング 800

Rice croquette

ライス・クロケットのデュエット 800

Simple sausage

ジューシー・ソーセージ（1 本） 500

Camembert plate

カマンベールチーズ丸ごとオープン焼き 1000

Fried venison meat cutlet

サステナブルな鹿肉のメンチカツ 1500

Natural yeast bread

俺のこだわり天然酵母パン（1 個） 300

Oreno Mariage

-マリアージュ-

Pairing

[ペアリング]

グラス 1000 / コース 4000

(1 杯 100ml)

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

Oreno Free Flow

-フリーフロー-

Toki

[飲み放題 70 分]

スタンダード 2000 / プレミアム 5000

コース料理にもアラカルト料理にも

心ゆくまでお酒と共に語らいの時間をお過ごしください

30 分単位でのご延長も可能です

(スタンダード +1000 / プレミアム +2500)

Discovery -至福の一品-

<i>Cocktail of sea urchin, tomato mousse and consommé jelly</i> ウニとオマール海老のコンソメゼリー寄せ トマトのムース	980
<i>Pate de campagne, Normandie style</i> 厚切り！パテ・ド・カンパーニュ “ノルマンディー風”	980
<i>Carpaccio, today's style</i> 本日鮮魚のカルパッチョ グランメソンのスタイルで	1200
<i>Green salad, Oreno style</i> 分かち合う俺盛りのグリーンサラダ	1200
<i>Assorted charcuterie plate (prosciutto and salami)</i> シャルキュトリの盛り合わせ ヨーロッパのエスプリで	1500
<i>Caprese of burrata cheese</i> 丸ごと！ブラータチーズのカプレーゼ	1500
<i>Today's appetizer (cold or hot)</i> 本日の冷前菜 or 温前菜	1800
<i>Caviar plate, grand maison Style</i> 豪華キャビアプレート ファーストクラスの旅	7800

Innovation -スペシャリテ-

<i>"Rossini" file of beef and foie gras saute and fresh caviar, 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”	4800
<i>Lamp chop roast (from 1 piece)</i> 骨付き仔羊のロースト お好みのボリュームで (1ピース)	1500
<i>Today's meat plate</i> 本日のお肉料理 “大地の息吹をその日のスタイルで”	3000
<i>Filet of beef steak, truffle sauce</i> 牛フィレ肉の厚切りステーキ クラシカルな赤ワインソース	3500
<i>L-bone steak 500g, red wine sauce</i> L ボーン・ステーキ 500g 季節の野菜添え	4800
<i>T-bone Flambé 1kg, 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	9800
<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”	2500
<i>Maguro mi-cuit 2022 Summer</i> 本マグロのミ・キュイ グランメソンのスタイルで	2800

Eatertainment -食後のひととき-

<i>Assorted natural cheese plate</i> チーズプロフェッショナル 3 人衆による活きたチーズのセレクション	800
<i>Assorted sherbet and ice cream</i> ジェラート 2 種の盛り合わせ	800
<i>Chocolate and hazelnuts cake</i> ショコラとヘーゼルナッツのプティ・ケーキ	1000
<i>Today's dessert, Oreno summer style</i> 本日のデザート 俺の夏スタイルで	1200
<i>Specialty, today's flambee dessert</i> 名物！フランベ・スイーツ メートル・ド・テルによる炎の演出	1500

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

ウニ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”

【フレッシュキャビア+1000】

*

～原点～

Seasonal plate

旬感の一皿 2022 夏

“食材の歓び”

*

～無限～

Medium cocked Maguro, seasonal style

本マグロのミ・キュイ

“グランメゾンへの挑戦”

*

～信頼～

メインディッシュをお選び下さい

Filet of beef steak, red wine sauce

西豪黒牛 フィレ肉のステーキ

“トリュフのペリゲーソース”

or

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

“西豪黒牛フィレ肉／フォワグラ／トリュフ”

【ロッシーニ+1000】

*

～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 flambe dessert

燃え盛る炎のフランベ・スイーツ

“Eat + Entertainment”

【フランベ+500】

*

～余韻～

Café

食後のお飲み物

コーヒー／紅茶／ハーブティー

Course

-コースメニュー-

Menu Saison

[コース・セゾン]

4800

Amuse-Bouche

シェフからの一皿
“俺のおもてなし”

*

Today's Appetizer

匠の前菜
“食材たちの大円舞曲”

*

Seasonal Soup

季節のスープ
“レストランの原点”

*

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
“UMAMI のオーシャン”

or

Today's meat plate

本日のお肉料理
“大地の息吹”

*

Today's dessert

本日のデザート
“記憶へのアプローチ”

*

Café

食後のお飲み物
コーヒー／紅茶／ハーブティー

Menu Plaisir

[コース・プレジール]

10000

～再会～

Amuse-Bouche

シェフからの一皿
“俺のおもてなし”

*

～歓喜～

Cocktail of caviar

キャビアのカクテル
“至福のひととき”

*

～原点～

Seasonal plate

旬感の一皿
“四季の贈り物”

*

～王道～

Homard main lobster

活オマール海老
“香り・旨み・余韻のトリロジー”

*

～革新～

“Rossini”

filet of beef, foie gras, caviar and truffle

ロッシーニ 四皇帝風
“牛フィレ肉／フォワグラ／キャビア／トリュフ”

*

～希望～

Flambee dessert

燃え盛る炎のフランベ・スイーツ
“イーターテイメント”

*

～余韻～

Café

食後のお飲み物
コーヒー／紅茶／ハーブティー

※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