



14:00 - 16:00

by ORENO FRENCH & ITALIAN

Dessert

- 奥久慈卵のクレームキャラメル 牛乳瓶 480  
OKUKUJI egg Creme Caramel (税込528)  
Milk bottle style
- 季節のアイス3種盛り合わせ 680  
Assorted 3 kinds of Seasonal Ice-creams (税込748)
- 俺のティラミス 680  
Tiramisu (税込748)
- ブリュレチーズケーキ 1,100  
Brulee Cheesecake (税込1,210)
- 季節の生絞りモンブラン 1,100  
Seasonal Mont Blanc (税込1,210)

お好きなお料理と  
セットどうぞ!

**TeaTime set**

ティータイム限定

キャビアスプーン+なみなみシャンパン(1杯)  
Caviar on Spoon +  
Champagne (Fill the glass to the brim)  
2,000(税込2,200)

生牡蠣+なみなみシャンパン(1杯)  
Raw oyster +  
Champagne (Fill the glass to the brim)  
1,700(税込1,870)

A la carte

- |  |                    |   |                      |
|--|--------------------|---|----------------------|
| フランス産バエリ<br>キャビアスプーン<br>Caviar on Spoon  | 980<br>(税込1,078)   | トリュフポテトチップス<br>Truffle Potato chips                                     | 380<br>(税込418)       |
| 生牡蠣(1個)<br>Raw oyster from Yamada Bay,<br>Iwate Prefecture (1 piece)                   | 580<br>(税込638)     | 俺のシーザーサラダ ハーフ<br>Caesar salad (half size)                               | 480<br>(税込528)       |
| アボガドをまとったタラバガニ キャビアとイクラ<br>King crab wrapped in avocado<br>with Caviar and salmon roe  | 1,480<br>(税込1,628) | 鮮魚のカルパッチョ<br>Fresh fish carpaccio                                       | 480<br>(税込528)       |
| ズワイガニとカリフラワーのムース<br>キャビア添え~プリンセスM~<br>Snow crab flan and califlower mousse with Caviar | 830<br>(税込913)     | フライドポテト アンチョビマヨ<br>Belgian Potato Fries<br>with anchovy mayonnaise      | 480<br>(税込528)       |
| 切りたてイベリコ生ハム<br>Raw ham   | 580<br>(税込638)     | チーズの盛り合せ(5種)<br>Assorted 5 kinds of Cheese platter                      | 1,480<br>(税込1,628)   |
| 季節野菜のピクルス<br>Seasonal pickled various vegetables                                       | 380<br>(税込418)     | 国産牛のブルギニョン(赤ワイン煮込み)<br>Stewed Wagyu beef with Red wine                  | 980<br>(税込1,078)     |
| パテドカンパーニュ<br>Pate de campagne  | 780<br>(税込858)     | 缶ごとキャビア フランス産バエリ(50g)<br>Whole can Caviar -<br>Baerii from France (50g) | 12,000<br>(税込13,200) |