

Menu à la carte【ア・ラ・カルト（単品）メニュー】

[ア・ラ・カルト提供時間] 平日ランチ 13:00～15:30 (L.O.14:30) ／ディナー 17:30～22:30 (L.O.21:00)

休日ランチ 11:00～15:30 (L.O.14:30) ／ディナー 17:30～22:30 (L.O.21:00)

※表示価格は全て [税込] です / ディナータイムは別途 [サービス料 10%] を頂戴しております

※ア・ラ・カルトのご予約は承っておりません。ネット予約をご利用の際は〔お席のみのご予約〕をお取りいただき、当日、店舗にてご注文をお願いいたします。
なお、売り切れの際はご容赦くださいますようお願いいたします。

Steak Menu - ステーキメニュー -

T-Bone Steak for Two
T ボーン・ステーキ 2 名様 (1kg)

18000円

T-Bone Steak for Three
T ボーン・ステーキ 3 名様 (1kg+フィレ 300g)

24000円

T-Bone Steak for Four
T ボーン・ステーキ 4 名様 (1kg×2)

33000円

Premium T-Bone Steak "Porter house"
ポーターハウス・ステーキ (1kg)

20000円

Spécialité - スペシャルITE -

Sautéed beef fillet and foie gras, with truffle sauce "Rossini style"
国産牛フィレ肉とフォアグラのプレミアムロッシーニ
～ 四皇帝風 (トリュフ、フォアグラ、キャビア、牛フィレ肉) ～

7800円

Roasted Rack of Lamb
骨付き仔羊のダイナミック・ロースト

6800円

Today's Meat Dish
本日の肉料理

5800円

Today's Fish Dish
本日の魚介料理

3900円

Premium Seafood Dish
海の幸の宝石箱仕立て "豪華食材の饗宴"

7800円

Break - お食事のお供に -

"ORENO" Special Bread
俺のこだわりパン (2カット)

500円

Appetizers - グランメゾンの前菜 -

Lobster Consommé Jelly & Tomato Mousse Cocktail
ズワイ蟹とオマール・コンソメのゼリー寄せ

1500円

Green Salad "ORENO" style
俺盛りグリーンサラダ

1800円

Today's Fresh Fish Carpaccio
本日鮮魚のカルパッチョ
～ グランメゾン風 ～

2000円

Season's Appetizer
旬感の一皿 "季節食材を使った前菜"

3500円

Caviar Plate
豪華キャビアプレート (30g)

9800円

Side Menu - ステーキサイドメニュー -
※単品でもご注文頂けます

Creamed Spinach
クリームスピナッチ

1000円

Truffle-Scented Mashed Potatoes
トリュフ香るマッシュポテト

1000円

French Fries
フライドポテト

1000円

Onion Ring
オニオンリング

1000円

Bon appetit - 至福の一品 -

Fresh Oyster
フレッシュオイスター (1個)

880円

Anchovy Olives
アンチョビオリーブ

880円

Seasonal Soup
季節食材のスープ

1200円

Pâté de Campagne
厚切り!田舎風パテ

1800円

Assorted Natural Cheese
ナチュラルチーズの盛り合わせ

2000円

Truffle & Parmesan Cheese Risotto
トリュフとパルミジャーノ・チーズのリゾット

2000円

Assorted Charcuterie
シャルキュトリーの盛り合わせ (パテ、生ハム、サラミ等)

2500円

Dessert - 食後のひととき -

Assorted Gelato (2 Flavors)
ジェラート 2 種盛り合わせ

1200円

Gâteau Opéra
ガトー・オペラ

1500円

New York Cheesecake
ニューヨーク・チーズケーキ

1500円

'Seasonal' Sweets
季がわりスイーツ

1800円

'Flambee' dessert
フランベ・スイーツ

2500円