

ORENO FRENCH UMEDA COURSE

12:00～14:00限定

スタンダードコース

3,180 [税込3,498]

ランチタイムのみ特別販売

AMUSE

Homemade Truffle and Cheese Sable
トリュフとチーズの自家製サブレ

APPETIZER

Today's Appetizer Platter
本日の前菜盛り合わせ

BREAD

Baguette
バゲット2カット

FISH

Today's fresh fish dish
本日の鮮魚料理

MEAT

Beef fillet steak - sauce vin rougee
牛フィレ肉のステーキ ～ソース・ヴァン・ルージュ～

DESSERT

Ice Cream
アイスクリーム

ロッシーニコース

4,480 [税込4,928]

ランチタイムのみ特別販売

AMUSE

Homemade Truffle and Cheese Sable
トリュフとチーズの自家製サブレ

APPETIZER

Today's Appetizer Platter
本日の前菜盛り合わせ

BREAD

Baguette
バゲット2カット

FISH

Today's fresh fish dish
本日の鮮魚料理

☆SPECIALITE☆

Beef fillet and foie gras Rossini (half size)
牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ(ハーフサイズ)

+1,500円(税込1650円)でフルサイズに変更ができます。
For an additional ¥1,650-(tax included),
you can change the meat dish to a full size.

DESSERT

Ice Cream
アイスクリーム

(食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。)

【コース料理をご注文のお客様は『飲み放題』をお選びいただけます。】

※飲み放題をご注文の場合はグループ皆様がコースと飲み放題の両方のご注文が必要です。

飲み放題プラン(1時間30分ラストオーダー) 2,500 [税込2,720] 詳しくは従業員までお尋ねください。

～平日ランチ限定飲み放題プラン(50分ラストオーダー)～

999 [税込1,098]

詳しくは従業員までお尋ねください。

ORENO FRENCH UMEDA COURSE

MENU DE SAISON

季節の贅沢コース

5,000[税込5,500]

AMUSE

Homemade Truffle and Cheese Sable
トリュフとチーズの自家製サブレ

APPETIZER

Seafood cocktails
海の幸のカクテル仕立て

BREAD

Baguette
おかわり自由のバゲット

SOUP

Petit Poix Potage
プティポワのポタージュ

FISH

Scallop and crab mousse aumoniere
～Bouillabaisse sauce～
ホタテ・カニムースのオーモニエール
～ブイヤベースソース～

MEAT

Beef fillet and foie gras Rossini (half size)
牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ(ハーフサイズ)

+1,500円(税込1650円)でフルサイズに変更ができます。
For an additional ¥1,650-(tax included),
you can change the meat dish to a full size.

DESSERT

Ice Cream
季節のアイスクリーム

MENU DÉGUSTATION

スペシャリテコース

7,000[税込7,700]

AMUSE

Homemade Truffle and Cheese Sable
トリュフとチーズの自家製サブレ

3 COLD APPETIZER

Lobster jus with sea urchin, salmon roe,
caviars,callop and shrimp – cauliflower
mousse
キャビア・雲丹・いくら・帆立・
海老のオマールジュレ寄せ
～カリフラワーのムース～

Potato espuma with truffle flavor
トリュフ香るジャガイモのエスプーマ

Cold Roast Beef
冷製ローストビーフ

Baguette
おかわり自由のバゲット

HOT APPETIZER

Quiche Lorraine
キッシュ・ロレーヌ

FISH

Roasted Lobster – Sauce Americaine
オマール海老のロースト～ソース・アメリケーヌ

MEAT

Beef fillet and foie gras Rossini (half size)
牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ(ハーフサイズ)

+1,500円(税込1650円)でフルサイズに変更ができます。
For an additional ¥1,650-(tax included),
you can change the meat dish to a full size.

DESSERT

Rich Terrine de Chocolat
濃厚テリーヌ・ド・ショコラ

(食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。)

【『飲み放題』もご用意しております。】

※飲み放題をご注文の場合はグループ皆様は飲み放題のご注文が必要です。

飲み放題プラン(1時間30分ラストオーダー) 2,500[税込2,720] 詳しくは従業員までお尋ねください。