

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 18000円

T-Bone Steak for Three
T- ボーン・ステーキ 3 名様 24000円

Premium T-Bone Steak "Porter house"
プレミアム・T- ボーン "ポーターハウス" 2 名様 20000円

L-Bone Steak
L- ボーン・ステーキ 8800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

Spécialité - スペシャルティ -

"Premium Rossini" Sautéed beef fillet and foie gras, truffle sauce, caviar
プレミアム・ロッシーニ 『四皇帝風』 7800円
 ~ 国産牛フィレ肉、トリュフ、フォアグラ、キャビア使用 ~

A Dish for Lamb Lovers
仔羊好きのための一皿 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 "豪華シーフードの饗宴" 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

Bon appétit - 至福の一品 -

Oyster
岡山県産オイスター (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 1500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

Appetizers - グランメゾンの前菜 -

Snow Crab Cocktail with Lobster Consommé Gelée
ズワイ蟹のカクテル、オマール海老のコンソメ・ジュレ 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 2000円
 ~ グランメゾンスタイル ~

Chef's Seasonal Appetizer
旬感の一皿 "季節食材を使用した珠玉の前菜" 3500円

Caviar Plate
豪華キャビアプレート (一缶 / 30g) 9800円

Dessert - 食後のひととき -

Assorted Gelato (2 Flavors)
ジェラート 2 種の盛り合わせ 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
名物! フランベ・スイーツ 2500円