

[営業時間]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

Traditional

- 伝統のフレンチ -

オマール海老、トリュフ、フォワグラー フレンチ伝統の技が織りなす贅沢食材の饗宴…
今だけの "旬"とともに、心躍る "食体験" を。

Menu / Quartetto

[コース・カルテット] 8800 円

Nami-nami Sparkling [With / Without Alcohol]

名物 "なみなみ" スパークリング
アルコール / ノンアルコール

— 歓 喜 —

*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

— 矜 持 —

ORENO Bakery's Signature Bread
俺のこだわりパン

— 無 限 —

Today's Fish dish
本日のお魚料理

— 信 頼 —

Today's Meat Dish
本日のお肉料理

— 希 望 —

Today's Special Dessert
本日のデザート

— 余 韻 —

*To Finish:
Coffee / Black Tea*
コーヒー / 紅茶

Luxury Menu / Orchestra

[コース・オーケストラ] 12800 円

Nami-nami Sparkling [With / Without Alcohol]

名物 "なみなみ" スパークリング
アルコール / ノンアルコール

— 歓 喜 —

*Caviar Cocktail
with Lobster Consommé Gelée*
キャビアの豪華カクテル
オマール海老のコンソメジュレ

— 矜 持 —

ORENO Bakery's Signature Bread
俺のこだわりパン

— 原 点 —

Seasonal plate
旬感の調べ
"四季の贈り物"

— 無 限 —

Premium Seafood Dish
海の幸の宝石箱仕立て

— 信 頼 —

Premium Rossini
*Sautéed Beef Fillet and Foie Gras
Truffle Sauce, Caviar*
国産牛フィレ肉のプレミアムロッシーニ
— 四皇帝風 —
牛フィレ肉・フォワグラ・トリュフ・キャビア

— 希 望 —

Dessert "Gâteau Opéra"
ガトー・オペラ

— 余 韻 —

*To Finish:
Coffee / Black or Herbal Tea*
コーヒー / 紅茶 / ハーブティー

- ワイン ペアリング -

Pairing Experience

コースではお料理に合わせ、ソムリエが厳選する『ペアリングのワイン』もお楽しみ頂けます
※お料理のコースに付いている『スパークリング』は、『シャンパーニュ』にグレードアップされます

Wine Pairings (4 glasses)

マリアージュ コース (シャンパーニュ※+ワインの計4杯をご提供します) 5000 円

Premium Wine Pairings (5 glasses)

プレミアムマリアージュ コース (シャンパーニュ※+プレミアムワインの計5杯をご提供します) 12000 円

[提供時間] コース・オーケストラは、平日ランチタイムのみ 13:00～の提供開始となります

Innovative Fusion

- 革新的なる融合 -

迫力の "ステーキ" を主役に、
フレンチとアメリカンが舞台上で華やかに融合する、"新たな美食体験" を。

For two or more guests. 2名様以上より承ります

Steak Menu / The Stage

[コース・ザ ステージ] 8800円 / 1名

Nami-nami Sparkling [With / Without Alcohol]

名物 "なみなみ" スパークリング
アルコール / ノンアルコール

Appetizer

Seafood Cocktail
海の幸のカクテル

Bread

ORENO Bakery's Signature Bread
俺のこだわりパン

Green

Seasonal Salad
季節の彩りサラダ
"こだわりのドレッシングで"

Fried

"French" Fries
フライドポテト

Main Dish

Sirloin Steak
サーロイン・ステーキ
※人数でシェアしてお楽しみください

Dessert

Today's Special Dessert
本日のデザート

To Finish :

Coffee / Black Tea
コーヒー / 紅茶

For two or more guests. 2名様以上より承ります

Steak Menu / Broadway

[コース・ブロードウェイ] 12800円 / 1名

Nami-nami Sparkling [With / Without Alcohol]

名物 "なみなみ" スパークリング
アルコール / ノンアルコール

Appetizer

Seafood Cocktail
with Luxurious Caviar
豪華キャビアと海の幸のカクテル

Bread

ORENO Bakery's Signature Bread
俺のこだわりパン

Green

Seasonal Salad
季節の彩りサラダ
"こだわりのドレッシングで"

Fried

"French" Fries & Onion Rings
フライドポテト & オニオンリング

Accompaniment

Creamed Spinach & Truffle Mashed Potatoes
クリームスピナッチ & トリュフマッシュポテト

Main Dish

T-Bone Steak
Tボーン・ステーキ
"ステーキに最適なサーロイン & フィレを豪快に"
※人数でシェアしてお楽しみください

Dessert

"New York" Cheese Cake
ニューヨーク・チーズケーキ

To Finish :

Coffee / Black or Herbal Tea
コーヒー / 紅茶 / ハーブティー

Free Flow

- 飲み放題 -

フリーフロー（飲み放題）[ワインやビール、カクテル etc.]のメニューもございます
※お料理のコースに付いている『スパークリング』は、『シャンパーニュ』にグレードアップされます
※メニューは別途ご用意しております

Standard Free-Flow Plan - 90min

フリーフロー / スタンダード 90分 3800円

Premium Free-Flow Plan - 60min

フリーフロー / プレミアム 60分 5000円

Note

※We do not have a time limit for your table. If you are on a schedule, please let us know in advance.
※If you have any food allergies, please inform our staff when placing your order.
※All prices include tax.
※A10% service charge will be added during dinner hours.

※当店ではお席の時間制限は設けておりませんが、お時間にご都合がある場合は事前にお申し付けください。
※アレルギーをお持ちのお客様は、ご注文の際にスタッフまでお知らせください。
※表示価格はすべて税込価格です。
※ディナータイムには別途サービス料（10％）を頂戴しております。