

- 松阪牛 & うにに祭り -
7.22 Tue - 8.31 Sun
※当店で18,30 satまでとなります

最高級の黒毛和牛「松阪牛」と「うに」を大人買い！
グランメゾンのシェフがこれらの食材を最高の形でご提供いたします。

- フェア限定ア・ラ・カルト -

Available after 17:30 on Weekdays.
平日は17:30以降のご提供となります。

Matsusaka beef pasta Bolognese 2500円
松阪牛の Pasta・ボロネーゼ

Sea Urchin and Corn Harmony 2500円
雲丹とトウモロコシの四重奏

Ezo Abalone en Croûte, 5800円
with Sautéed Lobster
蝦夷アワビのバイ仕立て
オマール海老のソテーと共に
- 雲丹クリームのソース -

Roasted Matsusaka Beef 6800円
松阪牛のロースト

俺の44店舗合同開催
松阪牛&うにに祭り

ご提供するお料理は、
「松阪牛」と「うに」をテーマに
俺のシリーズ各店の料理長が
独自のお料理を考案しご提供！
仕立てや味付けも店ごとに異なります。
その数、参加全店で130品以上！
ぜひ各店を回って様々な
「松阪牛」、「うに」をご堪能ください！

Available by reservation only (1 day prior).
前日までのご予約限定のコースです。

Menu Spécial : Maestro
[フェア限定コース・マエストロ] 税込17000円

ORENO Champagne [With / Without Alcohol]
俺の " なみなみ " シャンパーニュ
アルコール / ノンアルコール

— 歓喜 —
Sea Urchin and Corn Harmony
雲丹とトウモロコシの四重奏

— 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 —
Ezo Abalone en Croûte,
with Sautéed Lobster
and Sea Urchin Cream Sauce
蝦夷アワビのバイ仕立て
オマール海老のソテーと共に
"雲丹クリームのソース"

— 信頼 —
Roasted Matsusaka Beef
松阪牛のロースト
"グランメゾンのスタイルで"

— 希望 —
A Blissful Dessert
至福のスイーツ

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

「松阪牛&うにに祭り」の全店のメニューは、
こちらからご確認いただけます

[提供時間] コース・マエストロは、平日のみ 17:30~の提供開始となります

[営業時間] ランチ 11:00~15:30 (L.O.14:00) / 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

- 伝統のフレンチ -

オマール海老、トリュフ、フォアグラー 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

— Allegro —
Snow Crab Cocktail
with Lobster Consommé Gelée
スワイ蟹のカクテル
オマール海老のコンソメジュレ

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

— Adagio —
Sound of Ocean
海の恵みの一皿

— Scherzo —
Heartbeat of the Earth
本日の肉料理

— Finale —
Sweet Melody
季がわりのデザート
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・フォアグラ・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 -

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) 8000 円

[提供時間] コース・オーケストラは、平日のみ 13:00~の提供開始となります

[提供時間] ザ ステージ/ブロードウェイ共に平日ランチタイムのみ 13:00~の提供開始となります

- 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名様より承ります

Steak Menu : The Stage
[コース・サステージ] 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 —
Chilled 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愉しみてください

— Dessert —
Today's 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 —
Chilled Seafood Cocktail
with Caviar
海の幸のカクテル
キャビア添え

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

— Green —
Seasonal Salad
サラダ " グランメゾン "
" シェフこだわりの豪華サラダ "

— 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愉しみてください

— 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

- 飲み放題 -

フリーフロー (飲み放題 20 種類以上 !) 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

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

※A10% service charge will be added during dinner hours.
※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.
※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。
※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、事前にスタッフまでお知らせください。

[提供時間] ディナー17:30~22:30 (L.O.21:00)

税・サ込み / tax and service charge included

ディナープラン / ロッシーニ ¥6000

— Cheers Drink Included! —

Sparkling Wine (With / Without Alcohol)
なみなみスパークリング
(アルコール有 / 無)

— menu —

Cold Appetizers
Seasonal Salad
Bread (Refills Available)
"Rossini" Beef Fillet & Foie Gras
with Truffle Sauce

冷製カクテル
季節の彩りサラダ
おかわり自由なパン
牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ
〜赤ワインソース〜

— café —

Please choose from :
Coffee / Black Tea

お選びいただけます
コーヒー / 紅茶

大人気
俺の名物

ディナープラン / 陸 ¥4800

— Cheers Drink Included! —

Sparkling Wine (With / Without Alcohol)
なみなみスパークリング
(アルコール有 / 無)

— menu —

Cold Appetizers
Seasonal Salad
Bread (Refills Available)
Pan-Seared Beef Fillet
with Red Wine Sauce

冷製カクテル
季節の彩りサラダ
おかわり自由なパン
牛フィレ肉のボアレ
〜赤ワインソース〜

— café —

Please choose from :
Coffee / Black Tea

お選びいただけます
コーヒー / 紅茶

ディナープラン / 海 ¥4800

— Cheers Drink Included! —

Sparkling Wine (With / Without Alcohol)
なみなみスパークリング
(アルコール有 / 無)

— menu —

Cold Appetizers
Seasonal Salad
Bread (Refills Available)
Today's Fish Dish

冷製カクテル
季節の彩りサラダ
おかわり自由なパン
本日のお魚料理

— café —

Please choose from :
Coffee / Black Tea

お選びいただけます
コーヒー / 紅茶