

[9/16Tue]より、能登半島フェア特別コースをご提供いたします

Menu Noto

JALふるさとプロジェクト×俺のフレンチ
能登半島フェア

JALが取り組む地域活性化プロジェクト「半島彩発見」。能登半島にクローズアップし、「俺のフレンチ」の4店舗が能登の食材を使った特別なメニューをご提供いたします。

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 : NOTO Maestro

【フェア限定コース・能登マエストロ】 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

<p>entrées froides:</p> <p>Carpaccio of Noto's Seafood "White Shrimp" and Aspice of Tomato "能登の海の幸"のカルパッチョ "白えび"とトマトのアスピック</p> <p>pain:</p> <p>ORENO Bakery's Signature Bread 俺のこだわりパン</p> <p>entrées chaudes:</p> <p>Seasonal plate 旬感の調べ "四季の贈り物"</p>	<p>poisson:</p> <p>Seafood from Noto with Cider Sauce, Normandy Style "能登の魚介"ノルマンディー風 シードルのソース</p> <p>viande:</p> <p>"Agishi Turkey" with Foie Gras and Truffle in a Puff Pastry "阿岸の七面鳥"フォウグラ、トリュフの マーブル仕立てパイ包み</p> <p>dessert:</p> <p>Crêpe Flambé with Blueberries "武蔵農園のブルーベリー"の クレープ・フランベ</p>
--	---

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

彩あふれる、冒険の旅

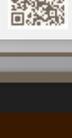
半島彩発見

JAL HANTO CRUISING

— 半島彩発見とは —

国土交通省の推進する「半島振興対策の推進」事業に参画し、日本航空（JAL）が2024年にリニューアルした地域活性化プロジェクトです。日本全国23の半島の持つ「彩り豊かな魅力」を、JALの航空ネットワークを活用して国内外に発信し、観光客誘致や地域との関係性構築を目指しています。

JAL「半島彩発見」のサイトへはこちらから




[提供時間] コース・マエストロは、平日はディナーのみ 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

Traditional

- 伝統のフレンチ -

オマール海老、トリュフ、フォウグラ 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
海の恵みの一品

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ェニ
— 四皇帝風 —
牛フィレ肉・フォウグラ・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

Pairing Experience

- 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

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で華やかに融合する、"新たな食体験"を。

Steak Menu : The Stage

For two or more guests. 2名様より承ります
【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ア"

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 Dessert
本日のデザート

To Finish:

Coffee / Black Tea
コーヒー / 紅茶

Steak Menu : Broadway

For two or more guests. 2名様より承ります
【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 "ガラメゾン"
"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

Rossini Plan ディナープラン / ロッシェニ ¥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 冷製カクテル
Seasonal Salad 季節の彩りサラダ
Bread (Refills Available) おかわり自由なパン
"Rossini" Beef Fillet with Foie Gras and Truffle Sauce 牛フィレ肉とフォウグラのロッシェニ
〜トリュフソース〜

— café —

Please choose from: お選びいただけます
Coffee / Black Tea コーヒー / 紅茶

大人気
俺の名物

Beef Fillet Plan 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 冷製カクテル
Seasonal Salad 季節の彩りサラダ
Bread (Refills Available) おかわり自由なパン
Pan-Seared Beef Fillet with Red Wine Sauce 牛フィレ肉のポアレ
〜赤ワインソース〜

— café —

Please choose from: お選びいただけます
Coffee / Black Tea コーヒー / 紅茶

Today's Fish Plan 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 冷製カクテル
Seasonal Salad 季節の彩りサラダ
Bread (Refills Available) おかわり自由なパン
Today's Fish Dish 本日の魚料理

— café —

Please choose from: お選びいただけます
Coffee / Black Tea コーヒー / 紅茶