Image for
illustrative purposes only.
※写真はイメージです。

Special Course

スペシャル コース

4,980円（税込）

Today's Appetizer and Salad
本日の前菜とサラダ

Fish of the Day
本日の魚料理

※+1,500円（税込）で「オマール海老のヴァプール」に変更できます。
For an additional ¥1,500, you may substitute with the Steamed Lobster

Bread
パン

Beef Fillet Poêlé
牛フィレ肉のポアレ

※+1,000円（税込）で「牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ」に変更できます。
For an additional ¥1,000, you may substitute with the Rossini Style
[Beef Tenderloin & Foie Gras with Black Truffle Sauce]

Today's Dessert Trio
本日のデザート3種盛り

After-dinner Coffee or Black Tea (Hot or Iced)
食後のコーヒー or 紅茶
（ホット or アイス）

コースをご注文いただくと
+2,000円(税込)で飲み放題
を追加できます
For an additional ¥2,000 (including tax), you may add an "all-you-can-drink" option to your course order.

Glass Wine (Sparkling, White, Red), Highball, Operator, Kitty, Non-alcoholic Sparkling Wine, Ginger Ale, Oolong Tea
グラスワイン（泡（白・赤）・白ワイン・赤ワイン）、ハイボール、オペレーター、キティ、ノンアル泡、ジンジャーエール、ウーロン茶

+500円（税込）でグレードアップ Upgrade for an additional ¥500

Draught beer, Glass Rose Sparkling wine, Lemon Sour, Calimucho, Moscow Mule, Vodka Tonic, Cassis Soda, Cassis Oolong, Campari Soda, Campari Grapefruit, Red Grape Juice, Orange Juice, Grapefruit Juice, Apple Juice, Cola
生ビール、グラスワイン（泡ロゼ）、レモンサワー、カリモーチョ、モスコミュール、ウォッカトニック、カシスソーダ、カシスウーロン、カンパリソーダ、カンパリグレープフルーツ、赤ぶどうジュース、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、アップルジュース、コーラ

Cold Appetizers | 冷前菜

Sea Urchin Mousse
生ウニといくらを使った贅沢ムース 980
(税込1,078)

RECOMMEND

Creamy Truffle Potato Salad
俺のなめらかポテトサラダ 780
(税込858)

Today's Fresh Fish Carpaccio 本日の鮮魚のカルパッチョ	1,380 (税込1,518)		Marinated Salmon サーモンマリネ	1,280 (税込1,408)
White liver Mousse 白レバームース	580 (税込638)		Foie Gras Confit フォワグラのコンフィ	1,980 (税込2,178)
Thick-Cut Pâté de Campagne 田舎風パテ	780 (税込858)		Caviar Plate キャビアプレート	5,500 (税込6,050)
Caesar Salad "ORENO" style 俺のシーザーサラダ	880 (税込968)		Jambon Cru 生ハム	980 (税込1.078)

RECOMMEND

Japanese Black Wagyu Roast Beef
黒毛和牛サーロインの
ローストビーフ 1,980(税込2,178)

Bouquet Salad
彩り野菜のブーケサラダ
(1〜2名様用) 680(税込748)

Grilled Cream Cheese with Saikyo Miso
クリームチーズの西京焼き
680(税込748)

… お一人ひとつのご注文がおすすめです！
One order per person is recommended.

RECOMMEND … おすすめ料理です！
Highly Recommended Dishes!

俺のフレンチ博多からのご案内 Oreno French HAKATA - Important Information

◆お席は原則2時間制となっております。
Please note that dining time is generally limited to 2 hours.

◆平日ディナータイム及び土･日･祝日は、お1人様につき550円(税込)の
テーブルチャージ代を頂戴しております。
A table charge of ¥550 (tax included) per person applies during weekday dinner hours, weekends, and public holidays.

◆アレルギーをお持ちの方はお気軽にスタッフにお申し付けくださいませ。
If you have any food allergies, please don't hesitate to inform our staff.

◆お席での『テーブル会計』にご協力くださいませ。
Kindly settle your bill at the table when you are finished dining.

◆一部のお料理は、写真と若干異なる場合がございます。予めご了承願います。
Please be aware that some dishes may differ slightly from the photos shown.

Hot Appetizers | 温前菜

Fried shrimp with kadaif
海老のカダイフ揚げ（2本）
780（税込858）

RECOMMEND
Baked French Onion Soup
オニオングラタンスープ
480（税込528）

French Fries with Your Choice of dip
選べるソースのポテトフライ　680（税込748）
※下記より1つお選びください。 Please Choice one

Anchovy mayonnaise ❶アンチョビマヨ	Cheese sauce ❷チーズソース	BBQ sauce ❸BBQソース	Honey mustard sauce ❹ハニーマスタードソース

ソースの追加 Additional dip　+100（税込110）

Shrimp & Seasonal Vegetable Ajillo
エビと季節野菜のアヒージョ　880（税込968）

Quiche Lorraine
キッシュロレーヌ　780（税込858）

Red Wine–Braised Beef Cheek
牛ホホの赤ワイン煮込み　2,480（税込2,728）

Baguette
パン（バゲット）　350（税込385）

Style Bread's 3 Speciality Breads Assortment
スタイルブレッド
こだわりパン3種盛り　780（税込858）

Shrimp & Seasonal Vegetable Ajillo
エビと季節野菜のアヒージョ

Red Wine-Braised Beef Cheek
牛ホホの赤ワイン煮込み

… お一人ひとつのご注文がおすすめです！
One order per person is recommended.

RECOMMEND … おすすめ料理です！
Highly Recommended Dishes!

Rossini Style: Beef Tenderloin & Foie Gras with Black Truffle Sauce
牛フィレとフォアグラのロッシーニ ～黒トリュフソース～ 3,480(税込3,828)

Main Dishes | メイン

Fish Dish of the Day
本日の鮮魚料理
1,980(税込2,178)

Steamed Lobster
オマール海老のヴァプール
4,000(税込4,400)

RECOMMEND
Duck Confit
鴨のコンフィ
1,980(税込2,178)

Roasted ITOSHIMA Pork
糸島豚のロースト
2,200(税込2,420)

Beef Fillet Poêlé
牛フィレ肉のポアレ
2,680(税込2,948)

Japanese Black Wagyu Beef Sirloin Steak
黒毛和牛のサーロインステーキ
3,280(税込3,608)

… お一人ひとつのご注文がおすすめです！
One order per person is recommended.

RECOMMEND … おすすめ料理です！
Highly Recommended Dishes!

Pasta & Risotto
パスタ&リゾット

Spicy Cod Roe Pasta with Onsen Egg 1,580
明太子パスタ 温玉のせ （税込1,738）

RECOMMEND
Tomato Sauce Pasta with Blue Crab 1,280
渡り蟹のトマトソースパスタ （税込1,408）

Black Truffle Risotto
黒トリュフのリゾット

Seafood Risotto
魚介のリゾット 1,680（税込1,848）

Black Truffle Risotto
黒トリュフのリゾット 1,380（税込1,518）

Foie gras topping
フォアグラトッピング +1,100（税込1,210）

Pizza | ピッツァ

Margherita 1,280
マルゲリータ （税込1,408）

Four Cheese Pizza 1,380
クワトロフォルマッジ （税込1,518）

Trffule, Porcini Mushroom and Egg Bismarck Style 1,680
トリュフと半熟卵のビスマルク （税込1,848）

Prosciutto and Arugula Salad Pizza 1,680
生ハムとルッコラのサラダピッツァ （税込1,848）

Half & Half (Please Select 2 types of Pizza) 1,780
ハーフ&ハーフ （税込1,958）
お好きな２種類のピザを選べる！

Half & Half
ハーフ&ハーフ ※写真はイメージです。

Prosciutto and Arugula Salad Pizza
生ハムとルッコラのサラダピッツァ

… お一人ひとつのご注文がおすすめです！
One order per person is recommended.
| RECOMMEND … おすすめ料理です！
Highly Recommended Dishes!

Desserts | デザート

Mille-Feuille Seasonal Style
季節のミルフィーユ仕立て 1,280(税込1,408)

Rich Rum-Infused Custard Pudding
ラム酒香る大人の濃厚プリン
580(税込638)

Chocolate Gateau
ガトーショコラ
680(税込748)

Ice Cream Trio
アイス3種盛り
580(税込638)

Digestif | 食後の飲み物

Coffee (Iced / Hot)
コーヒー (ホット or アイス) 350(税込385)

Iced Tea (Original Blend)
アイスティー (オリジナルブレンド) 350(税込385)

Black Tea (Earl Grey / Darjeeling / Fruit Rooibos Tea)
紅茶 (アールグレイ / ダージリン / フルーツルイボスティー)
350(税込385)

Lemoncello
レモンチェッロ 780(税込858)

Sweet Dessert Wine
甘口貴腐ワイン ソーテルヌ 890(税込979)

Calvados Apple Brandy
カルヴァドス
クリスチャンドルーアン 1,350(税込1,485)

… お一人ひとつのご注文がおすすめです！
One order per person is recommended.

RECOMMEND … おすすめ料理です！
Highly Recommended Dishes!

*Image for illustrative purposes only.
＊写真はイメージです。

俺のフレンチ

Course Menu | シェアして楽しむ コースメニュー

*Orders can be made from 4 person.　＊4人様からご注文可能です

3,480円（税込）コース

Marinated Salmon
サーモンマリネ

Caesar Salad "ORENO" style
俺のシーザーサラダ

Quiche Lorraine
キッシュロレーヌ

Fish of the Day
魚料理

Bread
パン

Roasted Itoshima Pork
糸島豚のロースト

Today's Dessert Duo
本日のデザート
2種盛り

4,480円（税込）コース

Fresh Fish Carpaccio
鮮魚のカルパッチョ

Caesar Salad "ORENO" style
俺のシーザーサラダ

Fried shrimp with kadaif
海老のカダイフ揚げ（2本）

Fish of the Day
魚料理

Bread
パン

Beef Fillet Poêlé
牛フィレ肉のポアレ

Today's Dessert Trio
本日のデザート
3種盛り

7,480円（税込）コース

Today's Appetizer
本日の前菜

Caesar Salad "ORENO" style
俺のシーザーサラダ

Baked French Onion Soup
オニオングラタンスープ

Steamed Lobster
オマール海老のヴァプール

Bread
パン

Rossini Style: Beef Tenderloin & Foie Gras
with Black Truffle Sauce
牛フィレ肉とフォワグラのロッシーニ

Today's Dessert Trio
本日のデザート
3種盛り

コースをご注文いただくと
+2,000円(税込)で飲み放題
を追加できます
For an additional ¥2,000 (including tax), you may add an "all-you-can-drink" option to your course order.

Glass Wine (Sparkling, White, Red), Highball, Operator, Kitty,
Non-alcoholic Sparkling Wine, Ginger Ale, Oolong Tea
グラスワイン（泡（白・赤）・白ワイン・赤ワイン）、
ハイボール、オペレーター、キティ、
ノンアル泡、ジンジャーエール、ウーロン茶

+500円（税込）でグレードアップ Upgrade for an additional ¥500

Draught beer, Glass Rose Sparkling wine, Lemon Sour, Calimucho, Moscow Mule, Vodka Tonic, Cassis Soda, Cassis Oolong, Campari Soda, Campari Grapefruit, Red Grape Juice, Orange Juice, Grapefruit Juice, Apple Juice, Cola
生ビール、グラスワイン（泡ロゼ）、レモンサワー、カリモーチョ、モスコミュール、ウォッカトニック、
カシスソーダ、カシスウーロン、カンパリソーダ、カンパリグレープフルーツ、
赤ぶどうジュース、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、アップルジュース、コーラ