

Chicken Liver Mousse 鶏レバームース

680 (税込748)



French Fries with Anchovy Mayonnaise 580 フレンチフライ ~アンチョビマヨネーズ添え~ ^(税込638)



Truffle-Scented Potato Espuma

トリュフ香る なめらかポテトサラダ ~ジャガイモのエスプーマ**~** (税込858)



Aged Prosciutto 熟成生ハム

780 (税込858)



Assortment of 3 Cheeses チーズ3種盛り合わせ

1,080 (税込1,188)

780



Marinated Sun-Dried Tomatoes & Olives

ドライトマトと オリーブのマリネ

480 (税込528)





俺のフレンチ梅田からのご案内 Oreno French UMEDA - Important Information

- ◆平日ディナータイム、土日祝はお通し代としてお一人様につき 330円(税込)を頂戴しております。 A cover charge of ¥330 (tax included) per person applies during weekday dinner hours, as well as on weekends and public holidays.
- ◆平日ディナータイム、土日祝はワンドリンク制となります。 お一人様につき、お飲み物一品以上のご注文をお願いいたします。 During weekday dinner hours, and on weekends and public holidays, a one-drink minimum order per person is required.
- ◆お席は1時間50分制です。お会計の際はスタッフまでお声がけくださいませ。 Seating is limited to 1 hour and 50 minutes. Please let our staff know when you're ready to pay.
- ◆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 feel free to inform our staff.
- ◆一部のお料理は、写真と若干異なる場合がございます。 The actual dishes may differ slightly from their photos.

Cold Apretizens | Anix

Thick-Cut Pâté de Campagne 厚切りパテ・ド・カンパーニュ 〜お肉を使ったテリーヌ〜 780(税込858)



冷前菜と相性抜群! 華やかさもマシマシ!!

Caviar Topping (2g) キャビア 455 トッピング (2g) (税込500)

Fresh Fish Carpaccio

本日鮮魚のカルパッチョ

980 (税込1,078)

Grilled Cream Cheese with Saikyo Miso

クリームチーズの西京焼き

680 (税込*7*48)

STECOMMENT

Magyu Roast Beef

》黒毛和牛ローストビーフ

1,780 (税込1,958)

Seasonal Potage

季節のポタージュ

480

(税込528)



Sous-Vide Marinated Salmon with Herbal Aroma サーモンマリネ低温調理 〜ハーブの香り〜 1,380(税込1,518)

Shrimp, Scallops, Sea Urchin, Salmon Roe & Lobster Consommé Jelly with Cauliflower Mousse

海老・ホタテ・ウニ・イクラと 680 オマールのコンソメジュレ ^(税込748) ~カリフラワームース~

Oreno French Salad

俺のフレンチサラダ

980

(税込1,078)

Foie Gras Confit

フォアグラのコンフィ

1,980

(税込2,178)





to Aprétizens







Quiche Lorraine キッシュロレーヌ 780(税込858)

ポタージュやアヒージョと ぜひご一緒に!

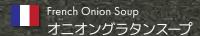
Baguette (1 piece) バゲット(1切)

99 (税込109)

French Butter

フランス産バター 220

(税込242)



480 (税込528)

Shrimp and Mushroom Ajillo

980 (税込1,078)

Mini Hachis Parmentier 小さなアッシェパルマンティエ 680 (税込748)

> Trio of Risotto Croquettes 3種のリゾットコロッケ

580 (税込638)











Main Dishes 1 x12

Duck Leg Confit

鴨もも肉のコンフィ

1,780 (税込1,958)

Meef Skirt Steak with Two Sauces

牛ハラミのステーキ ~2種のソース~

2,180 (稅込2,398)

Roast French Pork Shoulder Loin フランス産豚肩ロースの ロティ

1,980 (稅込2,178)

Lamb Crépinette with Herb Mousse

仔羊のクレピネット

牛フィレ肉のポアレ

~香草のムース~

Beef Fillet Poêlé

1,980 (税込2,178)

2,280 (稅込2,508)

Roasted Lobster

オマール海老のロースト(一尾)

5,280 (税込5,808)

2,640

オマール海老のロースト(半身) Roasted Half Lobster

(税込2,904)

Fish Dish of the Day

本日の鮮魚料理

1,680(税込1,848)

※内容はスタッフまでお尋ねください Please ask the staff about the Dish.





Pisotto & Pasta & Pizza リゾット・パスタ・ピザ



Basil and Mozzarella Pasta バジルとモッツァレラのパスタ 1,280(税込1,408)



Tarte Flambée (French-Style Pizza) フレンチ風おつまみピザ タルトフランベ

980 (税込1,078)





Dessents | ##-1



Seasonal Mont Blanc 季節のモンブラン

980(税込1,078)

Chocolate Terrine with Vanilla Ice Cream

濃厚テリーヌドショコラ 680 &バニラアイス (税込748)

Signature Classic Cheesecake

こだわりの 定番チーズケーキ

680 (税込748)

Two Kinds of Ice Cream

2種のアイスクリーム

580 (税込638)

Crème Brûlée

クレームブリュレ

780 (税込858)







Thes Manger | 食後のお飲み物

Coffee (Hot / Iced)

コーヒー (Hot / Iced)

480 I

Espresso

エスプレッソ

480

(税込528)

Tea (Hot / Iced)

紅茶 (Hot / Iced)

480 (税込528)

(税込528)

Chamomile Tea (Caffeine-Free)

カモミールティー(ノンカフェイン) 480

(税込528)



Dessert Wine: "Muscat de Beaumes-de-Venise"

デザートワイン 『ミュスカドボームドヴニーズ』

華やかさや甘さだけでなく、

ミントのような爽快感も味わえるデザートワイン♪

800

(税込880)

