

Pâté de Campagne パテド カンパーニュ



Chicken Liver Mousse 白レバームース

500

(税込550)



Crispy Kataifi Shrimp 赤海老のカダイフ揚げ

480

(税込528)

550 (税込605)



Oreno Potato Salad with Truffle flavor ふわふわ俺のポテトサラダ 480 (税込528) ~トリュフ風味~



Quiche with Iberico Bacon and Soft Egg イベリコベーコン、 550 とろ一り卵のキッシュ (税込605)



Salami Selection サラミ盛り

680 (税込748)



Spiced Lamb Leg Brochette ラムもも肉の スパイスブロシェット



Bite-Sized Snow Crab Brandade ズワイガニの 一口ブランダード



Sake Lees Cream Cheese Dip 酒粕クリームチーズディップ 580 (税込638)

Marinated Olives オリーブマリネ

380(税込418)

Prosciutto 生ハム

780(税込858)

Pickles

ピクルス 480(税込528) ORENO BAKERY's Baguette 俺のBakeryのバケット 3 Slices of Bread

550

(税込605)

2 Slices of Bread 2カット 200(税込220) 3カット 300(税込330)

680

(税込748)

俺のフレンチ横浜からのご案内 Oreno French YOKOHAMA - Important Information

- ◆テーブル席ご利用のお客様はアミューズとお席料合わせ、 お一人様 550円頂戴いたします。
  - A cover charge of ¥550 per person, which includes an amuse-bouche and table fee, will be applied for table seating.
- ◆店舗状況により2時間までのお席利用でお願いいたします。 Please note that seating may be limited to 2 hours depending on the restaurant's occupancy.
- ◆テーブル席ご利用のお客様は 1ドリンク、1フード制です お一人様に付き、 お食事とお飲み物を一品以上のご注文をお願いしております。 For guests seated at tables, a minimum order of one drink and one food item per person is required.
- ◆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 Apretizons | Anix



Hokkaido Beef Tartare 北海道産牛タルタル 1,280(税込1,408)



Prosciutto and Seasonal Fruits, Gâteau Style 生ハムと季節のフルーツ ガトー仕立て 1,280(税込1,408)



Seasonal Vegetable Mousse with Sweet Shrimp Tartare 季節野菜のムースと 780 甘エビタルタル (税込858)



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



Fresh Fish Carpaccio In a Seasonal Style 鮮魚のカルパッチョ 980 〜季節のスタイルで〜 (税込1,078)

Oreno-Style Caesar Salad 俺のシーザーサラダ 980 (税込1,078) Foie Gras Confit フォアグラのコンフィ 1,980 (税込2,178) Japanese Black Wagyu Roast Beef with Wasabi Tartar Sauce 黒毛和牛のローストビーフ 1,980 ~わさびのタルタルソース~ (税込2,178)



### to Apré vers





ゴルゴンゾーラとトマトソース

680(稅込748)

フライドポテト



French Onion Soup 俺のオニオン グラタンスープ

780(税込858)



Abalone and Escargot with Beurre Bourguignon 500 アワビとエスカルゴ 1,380 (税込550) ブールブルギニョン(税込1,518)

Shrimp Ajillo 980 海老のアヒージョ (税込1,078) Moussaka-Style Lasagna 680 ムサカ風ラザニア (税込748) French Fries with Anchovy mayonnaise

~アンチョビマヨネーズ~ (税込638)

580

## Jasacy Visotto | Mageyynt



Tomato Cream Pasta with Blue Crab ワタリガニの 1,080 トマトクリームソース(税込1,188)



Raspadura Cheese Risotto ラスパドゥーラリゾット 1,180 (税込1,298)



Foie Gras and Truffle Risotto フォアグラリゾット 1,680 (税込1,848)

Peperoncino with Clams and Bottarga アサリとカラスミのペペロンチーノ (税込1,188)

Arrabiata アラビアータ

1,080 (税込1,188)

1,080

Cream Sauce Pasta with Bacon and Onsen Egg 1,080 ベーコンと温泉卵のクリームソース (税込1,188)

Pasta of the Day 1,240 気まぐれ本日パスタ (税込1,364)

### Main Disnes 1 x12





Roast Duck Breast and Duck Hamburg Steak 鴨胸肉と鴨ハンバーグのロースト 1,680(税込1,848)



Creamy Seafood Stew 1,580 魚介類のクリームスープ煮込み (税込1,738)



Braised Hamburg Steak with Demi-Glace Sauce 1,680 煮込みハンバーグ デミグラスソース(税込1,848)



Beef Tenderloin Steak Haché & Fries 1,680 牛フィレ肉のステーキアッシェ(税込1,848) ポムフリット

Beef Fillet Poêlé with Perigueux sauce	1,980
牛フィレポワレ~ペリグーソース~	(税込2,178)

Beef Skirt Steak	2,280
Beer Skii e Steak	2,200
牛ハラミのステーキ	(税込2,508)



Grilled Premium Pork with Chimichurri Sauce 1,780 越後もち豚肩ロースグリル (税込1,958) チュミチュリソース

Fish Poêlé of the Day	1,780
+ C # # A - 40 C I	1,700
本日鮮魚のポワレ	(税込1,958)

Wagyu Dish of the Day	4,980
本日の和牛料理	<b>4,700</b> (税込5,4 <b>7</b> 8)

#### Dessens I ##



Freshly squeezed Mont Blanc 1,280 俺の名物!!生搾りモンブラン (税込1,408)

Basque cheesecake 400 バスクチーズケーキ (税込440)

Rich gateau chocolate 400 濃厚ガトーショコラ (税込440)

 Duo of Ice Creams
 480

 アイス2種盛り
 (税込528)





Pear Tart with Belgian Chocolate Ice Cream 680 洋梨のタルト ベルギーチョコアイス (税込748)



Pumpkin Mille-Feuille 780 カボチャのミルフィーユ (税込858)



Crème Brûlée with Vanilla Ice Cream 680 クリームブリュレバニラアイス添え (税込748)

#### かりない (金のお飲み物)

Coffee [ HOT / ICE ] コーヒー 【ホットorアイス】

350 (税込385) Espresso エスプレッソ シングル 350 Single (税込385)

Black Tea [ HOT / ICE ] 紅茶 【ホットorアイス】

350 (税込385) ダブル 680 Double (税込385)