

12月は、クリスマス特別コースをご用意いたしております



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).  
前日までの予約限定のコースです。

## Menu Spécial : Christmas Maestro

【限定コース・クリスマスマエストロ】 税込17000円

ORENO Champagne [With / Without Alcohol]  
俺の「なみなみ」シャンパンバニュ：ローラン・ペリエ  
アルコール / ノンアルコール

乾杯

Champagne Laurent-Perrier

俺のシャンパンバニュ

— ローラン・ペリエ —

冷前菜

Lobster and Caviar in Cocktail Style

オマール海老とキャビアのカクテル仕立て

おかわり自由なパン

ORENO Bakery's Bread - KAORI

— 銀座の食パン香 —

温前菜

Turkey Quenelle

「阿岸の七面鳥」のクネル

魚料理

Today's Fish Dish

その日の鮮魚、ノルマンディー風

伝統と革新 / 肉料理

Beef Fillet and Foie Gras in Noël Style

「ブッシュ・ド・ロッシー」

牛フィレ肉とフォアグラをノエルスタイルで

デザート

Flambé de Noël

炎が燃る! フランベ・ド・ノエル

+

食後のお飲み物

Coffee / Black or Herbal Tea

コーヒー / 紅茶 / ハーブティー

▲ [ 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 -



## Menu : Quartetto

【コース・カルデット】 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

## 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

— Allegro —

Chilled Appetizer of

Seasonal Ingredients

旬食材の冷前菜

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

Tutu

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

— 稲持 —

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ニ

— 四皇帝風 —

牛フィレ肉・フォワグラ・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

▲ [ 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



For two or more guests. 2名様より承ります

Steak Menu : The Stage 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

Allegro

Chilled Appetizer of

Seasonal Ingredients

旬食材の冷前菜

Adagio

Sound of Ocean

海の恵みの一皿

Scherzo

Heartbeat of the Earth

本日の肉料理

Tutu

Sweet Melody

季がわりのデザート

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 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

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

サラダ

“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

クリーミースピナッチャ & トリュフマッシュポテト

— Main Dish —

T-Bone Steak

ステーキ

“最高適な”

牛ボーン・ステーキ

“人気”

Premium Rossini

Sautéed Beef Fillet and Foie Gras

トリュフソース

国産牛フィレ肉のプレミアムロッシニ

— 四皇帝風 —

牛フィレ肉・フォワグラ・トリュフ・キャビア

— Dessert —

Gâteau Opéra

ガトード・オペラ

— To Finish —

Coffee / Black or Herbal Tea

コーヒー / 紅茶 / ハーブティー

▲ [ 提供時間 ] ザ ステージ/ブロードウェイは、平日のみ 13:00～の提供開始となります



For two or more guests. 2名様より承ります

Steak Menu : The Stage 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

Allegro