

Menu 2026

新 年 を 祝 う

期間限定の特別プランで、年の始まりにふさわしい・特別なヒトキを、華やかに、新年の幕開けをお祝いいただけるプランをご用意しました。

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 : Maestro Nouvel An Prestige

〔限定コース・新春マエストロ〕 税込17000円

ORENO Champagne [With / Without Alcohol]
俺の " なみなみ " シャンパーニュ : ローラン・ペリエ
アルコール / ノンアルコール

乾杯
Champagne Laurent-Perrier
俺のシャンパーニュ
ー ローラン・ペリエ ー
※ノンアルコールをご希望のお客様には以下をご用意しております
ノンアル・スパークリング
ー デュク・ドゥ・モンターニュ ー

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
ー 銀座の食パン香 ー

温前菜
Warm Appetizer to Celebrate the New Year
新春を愉しむ一皿

魚料理
Today's Fish Dish
その日の鮮魚の春風仕立て

伝統と革新 / 肉料理
Beef Fillet and Foie Gras Rossini Style
"牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ"

デザート
Flambé Sweets
炎で祝う! フランベ・スイーツ
+
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 -

オマール海老、トリュフ、フォアグラー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
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
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ーニ
ー 四皇帝風 ー
牛フィレ肉・フォアグラ・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、" 新たな美食体験 " を。

For two or more guests. 2名様より承ります

Steak Menu : The Stage

〔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愉しみてください

Dessert
Today's Dessert
本日のデザート

To Finish:
Coffee / Black Tea
コーヒー / 紅茶

For two or more guests. 2名様より承ります

Steak Menu : Broadway

〔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 " グランメゾン "
" 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愉しみてください

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。
※当店での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 / ロッシーニ

¥6000

ー Cheers Drink Included! ー

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
Seasonal Salad
Bread (Refills Available)
冷製カクテル
季節の彩りサラダ
おかわり自由なパン
"Rossini" Beef Fillet & Foie Gras
with Truffle Sauce
牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ
〜トリュフソース〜

café

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

大人気
俺の名物

Today's Fish Plan

ディナープラン / 海

¥4800

ー Cheers Drink Included! ー

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

café

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