

新春特別コースをご用意いたしております

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たげるプランをご用意しました!

Available by reservation only (1 day prior).
前日までの予約限定のコースです。

Menu Spécial : Maestro Nouvel An Prestige

[現定コース・新春マエストロ] 税込17000円

ORENO Champagne (With / Without Alcohol)

俺の"なみなみ"シャンバーニュ：ローラン・ベリエ
アルコール / ノンアルコール

乾杯

Champagne Laurent-Perrier

俺のシャンバーニュ

- ローラン・ベリエ -

*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

- デュク・ドゥ・モンターニュ -

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

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

オマール海老、トリュフ、フォワグラ — 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

Tutte

Sweet Melody

季がわりのデザート

Coffee / Black Tea

コーヒー / 紅茶

歡喜

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

- 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

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・ザ 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 (Refills Available)

ORENO Bakery's Signature Bread

俺のこだわりパン

Green

Seasonal Salad

"こだわりのドレッシング"で

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ください

Dessert

Today's Special 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 (Refills Available)

ORENO Bakery's Signature Bread

俺のこだわりパン

Green

Seasonal Salad "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ャ & 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

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

*All prices include tax.

*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.

*表示価格はすべて税込価格です。

*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。

*当店では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。

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、「シャンバーニュ」にグレードアップされます

Rossini Plan ディナープラン / ロッシーニ ¥6000

- Cheers Drink Included! -