

Tapas | タパス



Marinated Sun-Dried Tomatoes & Olives
ドライトマトとオリーブのマリネ 480
(税込528)



Pork rillettes
豚肉のリエット 480
(税込528)



Liver Mousse
レバームース 580
(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〜
レギュラーサイズ 780 (税込858)
ハーフサイズ 480 (税込528)



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)



...お一人ひとつのご注文がおすすめです！
One order per person is recommended.



...おすすめ料理です！
Highly Recommended Dishes!

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.
- ◆ 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.

- ◆ 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.

Cold Appetizers

冷前菜



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)



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)



冷前菜と相性抜群!
華やかさもマシマシ!!

Caviar Topping (2g)
キャビアトッピング (2g) 455 (税込500)
Sea urchin and salmon roe topping
ウニ・イクラトッピング 400 (税込440)



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748)

Wagyu Roast Beef
黒毛和牛ローストビーフ 1,780
(税込1,958)



Shrimp, Scallops, Sea Urchin, Salmon Roe &
Lobster Consommé Jelly with Cauliflower Mousse
海老・ホタテ・ウニ・イクラと
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)



Shrimp, Scallops,
Sea Urchin,
Salmon Roe & Lobster
Consommé Jelly
with Cauliflower Mousse海
老・ホタテ・ウニ・イクラと
オマールのコンソメジュレ～カリフラワームース～



Foie Gras Confit
フォアグラのコンフィ



...お一人ひとつのご注文がおすすめです!
One order per person is recommended.



...おすすめ料理です!
Highly Recommended Dishes!

Hot Appetizers

温前菜

Focaccia with Blue Cheese
もっちりフォカッチャと
ブルーチーズ
680 (税込748)



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)



Seasonal Potage
季節のポタージュ

480

(税込528)



French Onion Soup
オニオングラタンスープ

580

(税込638)

Shrimp and Mushroom Ajillo
エビときのこのアヒージョ

980

(税込1,078)



Mini Hachis Parmentier
小さなアッシュェパルマンティエ

680

(税込748)

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

580

(税込638)

French Fries with Anchovy Mayonnaise
フレンチフライ

580

～アンチョビマヨネーズ添え～ (税込638)



Cod brandade
タラのブランドード

980 (税込1078)



Mussels Marinière -Mediterranean Style
ムール貝のマリニエール～地中海風～

1280 (税込1,408)



Grilled sausage
ソーセージのグリエ

1080 (税込1,188)



...お一人ひとつのご注文がおすすめです!
One order per person is recommended.



...おすすめ料理です!
Highly Recommended Dishes!



Beef Fillet Rossini with Foie Gras
牛フィレとフォアグラのロッシーニ
3,480 (税込3,828)

ソースが美味しい
料理と一緒に!

Baguette (1 piece)
バゲット (1切) 99
French Butter (税込109)
フランス産バター 220
(税込242)



Main Dishes | メイン

Canadian Sengen Pork Shoulder Confit
カナダ産三元豚肩ロース
のコンフィ 1,880
(税込2,068)

Beef Fillet Poêlé
牛フィレ肉のポアレ 1,980
(税込2,178)



Beef Skirt Steak with escargot butter
牛ハラミのステーキ
～エスカルゴバター～ 2,280
(税込2,508)



Roasted Lamb with Flash Smoke
仔羊のロースト
～瞬間燻製の香り～ 2,980
(税込3,278)

Roasted duck breast with berry sauce
合鴨ロースのロティ
～ベリーソース～ 2,480
(税込2,728)

Roasted Lobster
オマール海老のロースト (一尾) 5,280
(税込5,808)

オマール海老のロースト (半身)
Roasted Half Lobster 2,640
(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.



Roasted Lobster
オマール海老のロースト (一尾)



Truffle Risotto
トリュフのリゾット 1,080
(税込1,188)

Truffle Risotto with Foie Gras Topping
トリュフのリゾット
フォアグラトッピング 1,780
(税込1,958)

Risotto & Pasta & Pizza

リゾット・パスタ・ピザ



Seafood and Mushroom Tomato Cream Pasta
海の幸・山の幸のトマトクリームパスタ
1,280 (税込1,408)



**パスタやピザと相性抜群！
華やかさもマシマシ!!**

Caviar Topping (2g)



キャビアトッピング (2g) 455 (税込500)
Sea urchin and salmon roe topping
ウニ・イクラトッピング 400 (税込440)



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)



...お一人ひとつのご注文がおすすめです！
One order per person is recommended.



...おすすめ料理です！
Highly Recommended Dishes!

Desserts | デザート



Seasonal Mont Blanc
季節のモンブラン

1280 (税込1,408)

Chocolate Terrine with Vanilla Ice Cream

濃厚テリーヌドショコラ
& バニラアイス 680
(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種のアイスクリューム 580
(税込638)

Crème Brûlée

クレームブリュレ 780
(税込858)



Chocolate Terrine
with Vanilla Ice Cream
濃厚テリーヌドショコラ
& バニラアイス



Two Kinds of Ice Cream
2種のアイスクリューム



Crème Brûlée
クレームブリュレ

Après Manger | 食後のお飲み物

Coffee (Hot / Iced)

コーヒー (Hot / Iced) 480
(税込528)

Espresso

エスプレッソ 480
(税込528)

Tea (Hot / Iced)

紅茶 (Hot / Iced) 480
(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)



...お一人ひとつのご注文がおすすめです！
One order per person is recommended.



...おすすめ料理です！
Highly Recommended Dishes!