

至福
Supreme bliss
俺のフレンチコース
ORENO FRENCH COURSE
1名様 ¥3,980(税込4,378)

【前菜】
APPETIZER

前菜3種盛り合わせ
3 kinds of Appetizer

+220円で豊洲市場直送 本日鮮魚のカルパッチョを追加できます。
For additional 220 yen, add Carpaccio of Today's Fresh Fish, Direct from Toyosu Market.

【温前菜】
HOT APPETIZER

俺のオニオングラタンスープ
Onion Gratin Soup

ラタトゥイユのキッシュ
Quiche with Provençal Ratatouille

【パン】
BAGUETTE

俺のBakery恵比寿のバゲット
ORENO Bakery Ebisu's Baguette

【魚料理】
SEAFOOD DISH

舌平目と白身魚のムース
Mousse of Sole and White Fish

+250円で有頭エビのカダイフ揚げを追加できます。
For additional 250 yen, add Crispy Head-on Prawn Wrapped in Kadaif Pastry.

【肉料理】
MEAT DISH

——— お好きな一皿をお選びください。 / Please choose one dish. ———

① 牛ハラミステーキ
Steak of Beef Skirt Steak

② 越後もち豚 肩ロースのロースト
Roasted Echigo Mochi Pork Shoulder Loin

③ 鴨胸肉のロースト
Roasted Duck Breast

④ 牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ **+770円**
Beef tenderloin Rossini style-sauteed Foie gras with Truffle sauce

【デザート】
DESSERT

——— お好きな一皿をお選びください。 / Please choose one dish. ———

① チョコレートムース
Classic Chocolate Mousse

② バスクチーズケーキ
Basque Cheesecake

③ アイス3種盛り合わせ
Assorted 3 kinds of Ice Cream

Tapas | タパス



Pâté de Campagne
パテ ド カンパーニュ 500
(税込550)



Chicken Liver Mousse
白レバームース 480
(税込528)



Crispy Kataifi Shrimp
赤海老のカダイフ揚げ 550
(税込605)

お一人ひとつが
オススメ!
One per person
recommended



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



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



Salami Selection
サラミ盛り 680
(税込748)



Spiced Lamb Leg Brochette
ラムも肉の
スパイスブロシェット 680
(税込748)



Bite-Sized Snow Crab Brandade
ズワイガニの
一口ブランドード 550
(税込605)



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

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をお願いいたします。
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 Appetizers

冷前菜



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
甘エビタルタル 780
(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
～季節のスタイルで～ 980
(税込1,078)



Foie Gras Confit Sandwich style
Made with ORENO BAKERY's Bread "KAORI"
フォアグラのコンフィ
俺のBakery自慢の生食パン"香"
のサンドウィッチ 1,380
(税込1,518)

Japanese Black Wagyu Roast Beef
with Wasabi Tartar Sauce

黒毛和牛のローストビーフ
～わさびのタルタルソース～ 1,980
(税込2,178)

Oreno-Style Caesar Salad
俺のシーザーサラダ

980
(税込1,078)



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

Hot Appetizers | 温前菜



Sète-Style Squid with Olives
甲イカと3種オリーブのセート風
780(税込858)



Lamb Meatballs with Gorgonzola and Tomato Sauce
仔羊のミートボール
ゴルゴンゾーラとトマトソース
680(税込748)



French Onion Soup
俺のオニオン
グラタンスープ

500
(税込550)



Abalone and Escargot
with Beurre Bourguignon
アワビとエスカルゴ 1,380
ブルブルギニョン(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
フライドポテト 580
〜アンチョビマヨネーズ〜 (税込638)

Pasta & Risotto | パスタとリゾット



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 1,080
(税込1,188)

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)

Arrabiata 1,080
アラビアータ (税込1,188)

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

Main Dishes | メイン



Beef Fillet Rossini with Foie Gras
牛フィレとフォアグラのロッシーニ
(牛フィレ150g + フォアグラ50g)
3,480(税込3,828)



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
魚介類のクリームスープ煮込み
1,580
(税込1,738)



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



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



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

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

Fish Poêlé of the Day
本日鮮魚のポワレ
1,780
(税込1,958)

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

Wagyu Dish of the Day
本日の和牛料理
4,980
(税込5,478)

Desserts | 甘味



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



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)



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)



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

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

Rich gâteau 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)

バニラ / 赤ブドウ / マンゴー /
マスカルポーネ / カプチーノ

Vanilla/Red Grape/Mango/
Mascarpone/Cappuccino

Topping Ice Cream

各デザートにトッピング
アイス追加できます

+100
(税込110)



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

After Drinks | 食後のお飲み物

Coffee [HOT / ICE] 450
コーヒー 【ホットorアイス】 (税込495)

Espresso
エスプレッソ

シングル 450
Single (税込495)

Black Tea [HOT / ICE] 450
紅茶 【ホットorアイス】 (税込495)

ダブル 680
Double (税込748)