



至福

Supreme *é*liss

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

ラタトウイユのキッシュ

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

※別途テーブルチャージ・ワンドリンクオーダーを頂戴いたします。※写真はイメージです。

*A service charge will be charged. *One drink is required to order. *Image is for illustration purposes only.

Tapas | タパス



Pâté de Campagne
パテ ド カンパニュ 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
一口ブランダード 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でお願いいたします。

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" 1,380
のサンドウィッチ
(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
ブールブルギニヨン(税込1,518)

Shrimp Ajillo
海老のアヒージョ
980
(税込1,078)

Moussaka-Style Lasagna
ムサカ風ラザニア
680
(税込748)

French Fries
with Anchovy mayonnaise
フライドポテト
～アンチョビマヨネーズ～
580
(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
トマトクリームソース (税込1,188)



Raspadura Cheese Risotto
ラスピードウーラリゾット
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
ベーコンと温泉卵のクリームソース
1,080
(税込1,188)

Arrabiata
アラビアータ
1,080
(税込1,188)

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

※写真はイメージです。
This is an image picture.

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)



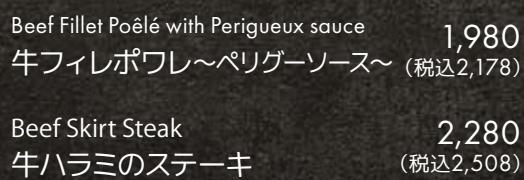
Braised Hamburg Steak with Demi-Glace Sauce
煮込みハンバーグ デミグラスソース
1,680
(税込1,848)



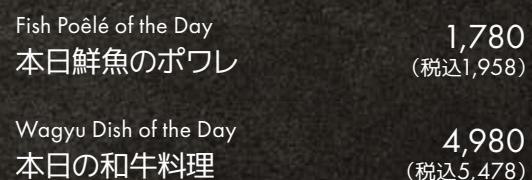
Beef Tenderloin Steak Haché & Fries
牛フィレ肉のステーキアッショ
1,680
ポムフリット
(税込1,848)



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



RECOMMEND

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)



RECOMMEND

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 gateau 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)

Topping Ice Cream +100
各デザートにトッピング
アイス追加できます (税込110)

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

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

Espresso 450
シングル 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)

RECOMMEND

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

After Dining | 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 450
シングル 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)