

【JAL×三重県×俺の】特別コースをご用意いたしております

Umashikumi MIE

JALふるさとプロジェクト  
×  
三重県  
×  
俺のフレンチグランメゾン

2/1に開催された「JAL×俺の「旅するメーカーズディナー」イベント内で提供された  
三重県の魅力あふれる食材を使用した特別メニューです。

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 : MIE Maestro

〔限定コース・美し国三重マエストロ〕 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  
Sturgeon Aspic  
"チョウザメ"のアスピック

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  
A seasonal dish  
旬感を愉しむ一皿

魚料理  
Spring-style fatty Spanish mackerel  
from Toshi Island  
"答志島トロさわら"の春風仕立て

伝統と革新 / 肉料理  
Roasted Iga Beef Kainomi cut  
"伊賀牛カイノミ"のロースト

デザート  
Crêpes with Setoka citrus from Mie  
三重の柑橘"せとが"のクレープ  
+  
食後のお飲み物  
Coffee / Black or ISE Green Tea  
コーヒー / 紅茶 / 伊勢茶

〔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

コース・マエストロ / ノン 11,000 / 13,500 (L.O. 14:00) / ノン 17,500 / 22,500 (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 Seasonal Cocktail  
季わりの冷製カクテル  
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"گران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。

〔提供時間〕ディナー17:30～22:30 (L.O.20:30)

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

Beef Fillet Plan

ディナープラン / 陸

¥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 Meat Dish  
冷製カクテル  
季節の彩りサラダ  
おかわり自由なパン  
本日のお肉料理

café

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

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