

Menu à la carte 【ア・ラ・カルト (単品) メニュー】

※平日ランチのみ提供時間が異なります 13:00~15:30 (L.O.14:00)
 ※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

Plat principal メインディッシュ -

"Rossini" Sautéed beef fillet and foie gras, truffle sauce
 牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ
 ~ 黒トリュフのペリゲーソース ~ **5000円**

Today's Meat Dish
 本日のお肉料理 **3800円**

Today's Fish Dish
 本日のお魚料理 **3800円**

L-Bone Steak
 L- ボーン・ステーキ **7800円**

T-Bone Steak for Two
 T- ボーン・ステーキ 2 名様 **18000円**

Appetizers - グランメゾンの前菜 -

Snow Crab Cocktail with Lobster Consommé Gelée
 スワイ蟹のカクテル、オマール海老のコンソメ・ジュレ **1500円**

Seasonal Soup
 季節食材のスープ **1200円**

Green Salad "ORENO" style
 俺盛りグリーンサラダ **2000円**

Today's Fresh Fish Carpaccio
 本日鮮魚のカルパッチョ
 ~ グランメゾンスタイル ~ **2500円**

Fried Potato Fried Onion Rings
 フライドポテト or オニオンリング **1000円**

Break - お食事のお供に -

"ORENO" Special Bread
 俺のこだわりパン (2カット) **500円**

Bon appétit - 至福の一品 -

Oyster
 岡山県産オイスター (1個) **880円**

Anchovy Olives
 アンチョビオリーブ **880円**

Pâté de Campagne
 厚切り! 田舎風パテ **1500円**

Assorted Natural Cheese
 ナチュラルチーズの盛り合わせ **2000円**

Assorted Charcuterie
 シャルキュトリーの盛り合わせ (パテ、生ハム、サラミ等) **2500円**

Risotto with Truffle and Parmigiano Reggiano
 トリュフとパルミジャーノチーズのリゾット
 フォアグラ追加+1200円 **1800円**

Caviar Plate
 豪華キャビアプレート (一缶 /30g) **9800円**

Dessert - 食後のひととき -

Assorted Gelato (2 Flavors)
 ジェラート 2 種の盛り合わせ **1200円**

Gâteau Opéra
 ガトー・オペラ **1500円**

New York Cheesecake
 ニューヨーク・チーズケーキ **1500円**

'Seasonal' Sweets
 季がわりスイーツ **1800円**

'Flambee' dessert
 名物! フランベ・スイーツ ※状況によりご提供できない場合がございます **2500円**