

# Special Course

スペシャル コース

4,980円 (税込)



Today's Appetizer and Salad  
本日の前菜とサラダ

Fish of the Day  
本日の魚料理

※+1,500円 (税込) で「オマール海老のヴァプール」に変更できます。  
For an additional ¥1,500, you may substitute with the Steamed Lobster

Bread  
パン

Beef Fillet Poêlé  
牛フィレ肉のポアレ

※+1,000円 (税込) で「牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ」に変更できます。  
For an additional ¥1,000, you may substitute with the Rossini Style  
[Beef Tenderloin & Foie Gras with Black Truffle Sauce]

Today's Dessert Trio  
本日のデザート3種盛り

After-dinner Coffee or Black Tea (Hot or Iced)  
食後のコーヒー or 紅茶  
(ホット or アイス)

Image for illustrative purposes only.  
※写真はイメージです。

コースをご注文いただくと  
**+2,000円(税込)で飲み放題**  
を追加できます

For an additional ¥2,000 (including tax), you may add an "all-you-can-drink" option to your course order.

Glass Wine (Sparkling, White, Red), Highball, Operator, Kitty,  
Non-alcoholic Sparkling Wine, Ginger Ale, Oolong Tea

グラスワイン (泡 (白・赤)・白ワイン・赤ワイン)、  
ハイボール、オペレーター、キティ、  
ノンアル泡、ジンジャーエール、ウーロン茶

**+500円 (税込) でグレードアップ** Upgrade for an additional ¥500

Draught beer, Glass Rose Sparkling wine, Lemon Sour, Calimucho, Moscow Mule, Vodka Tonic, Cassis Soda, Cassis Oolong, Campari Soda, Campari Grapefruit, Red Grape Juice, Orange Juice, Grapefruit Juice, Apple Juice, Cola  
生ビール、グラスワイン (泡口ゼ)、レモンサワー、カリモーチョ、モスコミュール、ウオッカトニック、カシスソーダ、カシスウーロン、カンパリスーダ、カンパリグレープフルーツ、赤ぶどうジュース、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、アップルジュース、コーラ

# Cold Appetizers

冷前菜



Sea Urchin Mousse  
生ウニといくらを使った  
贅沢ムース 980(税込1,078)



Seafood Tartare  
海の幸のタルタル 1,280(税込1,408)



Creamy Truffle Potato Salad  
俺のなめらかポテトサラダ 780(税込858)

Blonde Mousse  
ムースブロンド

680  
(税込748)

Sakura Sea Bream Carpaccio  
桜鯛のカルパッチョ

1,380  
(税込1,518)

Thick-Cut Pâté de Campagne  
田舎風パテ

780  
(税込858)

Salmon Marinade with a Hint of Smoke  
サーモンマリネ 軽い燻製の香り

1,280  
(税込1,408)

Caesar Salad "ORENO" style  
俺のシーザーサラダ

880  
(税込968)

Jambon Cru  
生ハム

980  
(税込1,078)



Roast Beef - Japanese Black Wagyu Sirloin  
黒毛和牛サーロインの  
ローストビーフ 1,980(税込2,178)



Bouquet Salad  
彩り野菜のブーケサラダ  
(1~2名様用) 680(税込748)



Grilled Cream Cheese with Saikyo Miso  
クリームチーズの西京焼き 680(税込748)



… 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!

## 俺のフレンチ博多からのご案内 Oreno French HAKATA - Important Information

◆お席は原則2時間制となっております。  
Please note that dining time is generally limited to 2 hours.

◆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 don't hesitate to inform our staff.

◆平日ディナータイム及び土・日・祝日は、お1人様につき550円(税込)の  
テーブルチャージ代を頂戴しております。  
A table charge of ¥550 (tax included) per person applies during  
weekday dinner hours, weekends, and public holidays.

◆お席での『テーブル会計』にご協力くださいませ。  
Kindly settle your bill at the table when you are finished dining.

◆一部のお料理は、写真と若干異なる場合がございます。予めご了承願います。  
Please be aware that some dishes may differ slightly from the photos shown.

# Hot Appetizers | 温前菜



Fried shrimp with kadaif  
海老のカダイフ揚げ (2本)  
780(税込858)



Baked French Onion Soup  
オニオングラタンスープ  
480(税込528)



French Fries with Your Choice of dip  
選べるソースのポテトフライ 680(税込748)

※下記より1つお選びください。Please Choice one

- |                                |                         |                      |                                     |
|--------------------------------|-------------------------|----------------------|-------------------------------------|
| Anchovy mayonnaise<br>①アンチョビマヨ | Cheese sauce<br>②チーズソース | BBQ sauce<br>③BBQソース | Honey mustard sauce<br>④ハニーマスタードソース |
|--------------------------------|-------------------------|----------------------|-------------------------------------|

■ ソースの追加 Additional dip +100(税込110)

Shrimp & Seasonal Vegetable Ajillo  
エビと季節野菜のアヒージョ 880  
(税込968)

Poached White Asparagus  
ホワイトアスパラのポシェ 1,480  
(税込1,628)

Quiche with Whitebait and Seasonal Vegetables  
シラスと季節野菜のキッシュ 780  
(税込858)

Baguette  
パン (バゲット) 350  
(税込385)



Shrimp & Seasonal Vegetable Ajillo  
エビと季節野菜のアヒージョ



Poached White Asparagus  
ホワイトアスパラのポシェ



… 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!



Rossini Style: Beef Tenderloin  
& Foie Gras with Black Truffle Sauce

牛フィレとフォアグラのロッシーニ  
～黒トリュフソース～ 3,480(税込3,828)



Roasted Itoshima Pork  
with Sea Lettuce Sauce

糸島豚のロースト 2,280  
青さ海苔のソース (税込2,508)

# Main Dishes | メイン



※写真はイメージです。

Fish Dish of the Day  
本日の鮮魚料理

1,980(税込2,178)



Steamed Lobster (Homard Vapeur)  
オマール海老のヴァプール

4,000(税込4,400)



Roasted Duck, Apicius Style  
鴨のロースト アピシウス風

2,480(税込2,728)



Beef Fillet Poêlé  
牛フィレ肉のポアレ

2,680(税込2,948)



Japanese Black Wagyu Beef Sirloin Steak  
黒毛和牛のサーロインステーキ

3,280(税込3,608)



… 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!

# Pasta & Risotto

パスタ&リゾット



Pasta with Sakura Shrimp and Bamboo Shoots  
桜エビと筍のパスタ 1,580  
(税込1,738)



Tomato Sauce Pasta with Blue Crab  
渡り蟹のトマトソースパスタ 1,280  
(税込1,408)



Risotto with Clams and Broad Beans  
あさりとそら豆のリゾット 1,580  
(税込1,738)

Black Truffle Risotto  
黒トリュフのリゾット 1,380(税込1,518)

Foie gras topping  
フォアグラトッピング +1,100(税込1,210)

# Pizza | ピッツァ

Margherita 1,280  
マルゲリータ (税込1,408)

Four Cheese Pizza 1,380  
クワトロフォルマッジ (税込1,518)

Truffle, Porcini Mushroom and Egg Bismarck Style 1,680  
トリュフと半熟卵のビスマルク (税込1,848)

Prosciutto and Arugula Salad Pizza 1,680  
生ハムとルッコラのサラダピッツァ (税込1,848)

Half & Half (Please Select 2 types of Pizza) 1,780  
ハーフ&ハーフ (税込1,958)  
お好きな2種類のピザを選べる!



Half & Half  
ハーフ&ハーフ ※写真はイメージです。



Prosciutto and Arugula Salad Pizza  
生ハムとルッコラのサラダピッツァ



… 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



RECOMMEND

Strawberries Three Ways with Cassata  
苺の3種の仕立てとカッサータ 980  
(税込1,078)



Crème Brûlée 580  
クレームブリュレ (税込638)



Citrus Terrine 880  
柑橘のテリーヌ (税込968)



Ice Cream Trio 580  
アイス3種盛り (税込638)

# Digestif | 食後の飲み物

Coffee (Iced / Hot)  
コーヒー (ホット or アイス) 350 (税込385)

Sweet Dessert Wine  
甘口貴腐ワイン ソーテルヌ 900 (税込990)

Iced Tea (Original Blend)  
アイスティー (オリジナルブレンド) 350 (税込385)

Calvados Apple Brandy  
カルヴァドス 1,100 (税込1,210)

Black Tea (Earl Grey / Darjeeling / Fruit Rooibos Tea)  
紅茶 (アールグレイ / ダージリン / フルーツルイボスティー)  
350 (税込385)

COGNAC FRAPIN VSOP  
コニャック フラパン VSOP 1,200 (税込1,320)



… 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!



\*Image for illustrative purposes only.  
\*写真はイメージです。

シェアして楽しむ  
コースメニュー

\*Orders can be made from 4 person. \*4人様からご注文可能です

3,480円(税込)コース



Marinated Salmon  
サーモンマリネ

Caesar Salad "ORENO" style  
俺のシーザーサラダ

Quiche Lorraine  
キッシュロレーヌ

Fish of the Day  
魚料理

Bread  
パン

Roasted Itoshima Pork  
糸島豚のロースト

Today's Dessert Duo  
本日のデザート  
2種盛り

4,480円(税込)コース



Fresh Fish Carpaccio  
鮮魚のカルパッチョ

Caesar Salad "ORENO" style  
俺のシーザーサラダ

Fried shrimp with kadaif  
海老のカダイフ揚げ(2本)

Fish of the Day  
魚料理

Bread  
パン

Beef Fillet Poêlé  
牛フィレ肉のポアレ

Today's Dessert Trio  
本日のデザート  
3種盛り

7,480円(税込)コース



Today's Appetizer  
本日の前菜

Caesar Salad "ORENO" style  
俺のシーザーサラダ

Baked French Onion Soup  
オニオングラタンスープ

Steamed Lobster  
オマール海老のヴァプール

Bread  
パン

Rossini Style: Beef Tenderloin & Foie Gras  
with Black Truffle Sauce  
牛フィレ肉とフォワグラのロッシーニ

Today's Dessert Trio  
本日のデザート  
3種盛り

コースをご注文いただくと  
**+2,000円(税込)で飲み放題**  
を追加できます

For an additional ¥2,000 (including tax), you may add an "all-you-can-drink" option to your course order.

Glass Wine (Sparkling, White, Red), Highball, Operator, Kitty, Non-alcoholic Sparkling Wine, Ginger Ale, Oolong Tea  
グラスワイン(泡(白・赤)・白ワイン・赤ワイン)、ハイボール、オペレーター、キティ、ノンアル泡、ジンジャーエール、ウーロン茶

**+500円(税込)でグレードアップ** Upgrade for an additional ¥500

Draught beer, Glass Rose Sparkling wine, Lemon Sour, Calimucho, Moscow Mule, Vodka Tonic, Cassis Soda, Cassis Oolong, Campari Soda, Campari Grapefruit, Red Grape Juice, Orange Juice, Grapefruit Juice, Apple Juice, Cola  
生ビール、グラスワイン(泡ロゼ)、レモンサワー、カリモーチョ、モスコミュール、ウォッカトニック、カシスソーダ、カシスウーロン、カンパリスーダ、カンパリグレープフルーツ、赤ぶどうジュース、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、アップルジュース、コーラ