

平日限定ランチメニュー LUNCH MENU

下記4種のプランより各種お好みのお料理をお選びいただける「2 Plateランチ」です。

すべてのセットにサラダと「俺のBakery」特製バゲットがついてます！

[Prefix Lunch set] All sets include salad and ORENO BAKERY's baguette

A Plan	前菜 Appetizer	+	メイン Main dish	+	食後のお飲物 Coffee or Tea	 2,000 (税込2,200)		
B Plan	メイン Main dish	+	デザート Desert	+	食後のお飲物 Coffee or Tea	 2,000 (税込2,200)		
C Plan	前菜 Appetizer	+	メイン Main dish	+	デザート Desert	+	食後のお飲物 Coffee or Tea	 2,500 (税込2,750)

前菜

Appetizer

1品お選びください

- ① 本日のおまかせ前菜
- ② オニオングラタンスープ
- ③ 市場直送 本日鮮魚のカルパッチョ
- ④ 「雲丹・帆立・海老」オマールのコンソメジュレと季節野菜のフォンダン
- ⑤ 人気の前菜3種盛り合わせ **+600(税込 660)**

メイン

Main dish

1品お選びください

- ① 渡り蟹のトマトクリームペネ
- ② 神楽坂特製!豚ホホ肉の赤ワイン煮
- ③ 自家製ハンバーグステーキ(250g)
- ④ シェフのおまかせ本日の魚介料理 (スタッフにお尋ねください)
- ⑤ 赤海老のグラタン **+500(税込 550)**
- ⑥ 牛ハラミ肉のステーキフリット 赤ワインソース **+700(税込 770)**
- ⑦ スタンダードロッシーニ トリュフのソース **+2,500(税込 2,750)**

デザート

Desert

1品お選びください

- ① 神楽坂クレームブリュレ
- ② ガトーショコラブラウニー
- ③ バスク風チーズケーキ
- ④ 本日のシェフ特製デザート(スタッフにお尋ねください)

食後のお飲物

Coffee or Tea

1品お選びください

- ① コーヒー (Hot / Iced)
- ② 紅茶 (Hot / Iced)

ソフトドリンク

Soft Drinks

ALL 350(税込385)

レモネード
Lemonade

レモンスカッシュ
Lemon Squash

ウーロン茶
Oolong Tea

ピーチティー
Peach Tea

リンゴジュース
Apple Juice

オレンジジュース
Orange Juice

グレープフルーツジュース
Grapefruit Juice

アルコール

Alcohol Drinks

ALL 550(税込605)

スパークリングワイン(白/ロゼ)
Sparkling wine 【White / Rosé】

グラスワイン(白/赤)
Glass wine 【White / Red】

生ビール
Draft Beer

ハイボール
Highball

サングリア
Sangria

カシスカクテル
(ソーダ/オレンジ/ウーロン)
Cassis Cocktail
【Soda/Orange/OolongTea】

ピーチカクテル
(ソーダ/オレンジ/ウーロン)
Peach Cocktail
【Soda/Orange/OolongTea】

サワー
(レモン/グレープフルーツ/ライチ/マンゴー)
Sour
【Lemon/Grapefruit/Lychee/Mango】

土日祝限定ランチコース

LUNCH COURSE

Aコース

お1人様 2,980(税込 3,278)

本日の小さな一皿目

Today's small first dish

グリーンサラダ

Green Salad

俺のBakery 特製パン(2個)

Specially made Baguette (2 pieces)

シェフのおまかせ
本日の前菜盛り合わせ

Today's Assorted Appetizer

メイン

Main dish

Bコース

お1人様 3,480(税込 3,828)

本日の小さな一皿目

Today's small first dish

グリーンサラダ

Green Salad

俺のBakery 特製パン(2個)

Specially made Baguette (2 pieces)

シェフのおまかせ
本日の前菜盛り合わせ

Today's Assorted Appetizer

メイン

Main dish

メインのお料理を下記より1品お選びください

- ① 渡り蟹のトマトクリームペンネ
- ② 神楽坂特製!豚ホホ肉の赤ワイン煮
- ③ 自家製ハンバーグステーキ(250g)
- ④ シェフのおまかせ本日の魚介料理(スタッフにお尋ねください)
- ⑤ 赤海老のグラタン +500(税込 550)
- ⑥ 牛ハラミ肉のステーキフリット 赤ワインソース +700(税込 770)
- ⑦ スタンダードロッシーニ トリュフのソース +2,500(税込 2,750)

コーヒー or 紅茶

(ホット または アイス をお選びください)

Coffee or Tea (Please choose hot or iced.)

デザート

Desert

1品お選びください

- ① 神楽坂クレームブリュレ
- ② ガトーショコラブラウニー
- ③ バスク風チーズケーキ
- ④ 本日のシェフ特製デザート
(スタッフにお尋ねください)

コーヒー or 紅茶

(ホット または アイス をお選びください)

Coffee or Tea (Please choose hot or iced.)

ORENO FRENCH
KAGURAZAKA
SPECIAL COURSE
スペシャルコース

お1人様 **4,500円**
税込4,950円

アミューズ (軽い一品目) & バゲット
Amuse & Baguette

【前菜】

本日の前菜3種盛り合わせ
3 kinds of Today's Appetizers

「雲丹、帆立、海老」とオマールのコンソメジュレ〜季節野菜のフォンダン〜
Sea urchin, Shrimp, Scallops and Lobster Consomme Jelly
with mousse of Seasonal vegetable

厚切り! パテ・ド・カンパーニュ
Pate de Campagne a la maison

鮮魚のカルパッチョ
Fresh Fish Carpaccio

【スープ】

オニオングラタンスープ
French Onion Gratin Soup

【魚料理】

シェフのおまかせ 本日の魚介料理
※スタッフにお尋ねください

Chef's recommended seafood dishes of the day (Please ask our staff)

【お肉料理】

牛ハラミ肉のポワレ 赤ワインソース
Pan-Seared Beef Skirt Steak with Red Wine Sauce

※お1人様 +1,200円(税込)で
「牛フィレとフォアグラのロッシーニ」に変更できます。
※ハーフサイズですがフォアグラは倍! (牛フィレ75g + フォアグラ50g!!)
You can change to Half size Rossini (※)for an additional 1,000 yen per person.
※Roasted Beef Fillet and Sauteed Foie gras(Fillet 75g + Foie gras 50g)

【デザート】

本日の小菓子
※スタッフにお尋ねください

Today's Petit Fours (Please ask our staff)

※お1人様 +300円(税込)で「生搾りモンブラン」に変更できます。
(2名様ごとにご注文をお願いします。)
You can change to freshly squeezed Mont Blanc for an additional 300 yen per person.
(Please order for two persons each)

【食後】

コーヒー or 紅茶 (Hot / Cold)
Coffee or Black Tea (Hot / Iced)