

※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、フォワグラー 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

季がわりのデザート

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・フォワグラ・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

- 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上華やかに融合する、"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・ザ 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 Seafood Cocktail

海の幸のカクテル

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で"

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ください

Dessert

Today's Special 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 "グランメゾン"

"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

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

※All prices include tax. ※表示価格はすべて税込価格です。
※A10% service charge will be added during dinner hours. ※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。
※We do not have a time limit for your table. ※当店ではお席の時間制限は設けておりませんが、
If you are on a schedule, please let us know in advance. 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。
※If you have any food allergies, please inform our staff when placing your order. ※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〕ディナー限定メニュー

Value Picks

- メインで選べるディナープラン -
※こちらのプランにデザートは付いておりません

俺の名物である『ロッシーニ』、シェフのセンスが光る『肉料理』と、『魚料理』
この3種類のメインディッシュからお選びいただけるバリュープランです。

Dinner Plan : ROSSINI

〔ディナープラン：ロッシーニ〕 6000円
税サ込

Sparkling [With / Without Alcohol]

" なみなみ " スパークリング
アルコール / ノンアルコール

Cold Appetizers

冷製カクテル

Seasonal Salad

季節の彩りサラダ

ORENO Bakery's Bread

ー 銀座の食パン香 ー

" おかわり自由なパン "

"Rossini" Beef Fillet & Foie Gras

牛フィレ肉とフォワグラの
ロッシーニ

〜黒トリュフのソース〜

Coffee / Black Tea

コーヒー / 紅茶

Dinner Plan : LAND

〔ディナープラン：陸〕 4800円
税サ込

Sparkling [With / Without Alcohol]

" なみなみ " スパークリング
アルコール / ノンアルコール

Cold Appetizers

冷製カクテル

Seasonal Salad

季節の彩りサラダ

ORENO Bakery's Bread

ー 銀座の食パン香 ー

" おかわり自由なパン "

Today's Meat Dish

本日のお肉料理

Coffee / Black Tea

コーヒー / 紅茶

Dinner Plan : SEA

〔ディナープラン：海〕 4800円
税サ込

Sparkling [With / Without Alcohol]

" なみなみ " スパークリング
アルコール / ノンアルコール

Cold Appetizers

冷製カクテル

Seasonal Salad

季節の彩りサラダ

ORENO Bakery's Bread

ー 銀座の食パン香 ー

" おかわり自由なパン "

Today's Fish Dish

本日のお魚料理

Coffee / Black Tea

コーヒー / 紅茶

俺の名物
ロッシーニ

特別価格
デザート

季がわりのデザート (ディナープラン特別価格) +1200円 税サ込

上記ディナープランご注文の方限定 / 特別価格 (通常1800円を1200円) でデザートをご用意します。

Oreno Signature Course

Menu : ORENO

〔コース・オレノ〕 税サ込 7800円

A double-main course featuring ORENO's signature Rossini and a fish dish.
俺の名物のロッシーニと、お魚料理のWメイン (コースポーション) にデザートまで付いたフルコースです。

Sparkling [With / Without Alcohol]

" なみなみ " スパークリング
アルコール / ノンアルコール

Cold Appetizers

冷製カクテル

Today's Fish Dish

本日のお魚料理

Seasonal Dessert

季がわりのデザート

ORENO Bakery's Bread

ー 銀座の食パン香 ー

" おかわり自由なパン "

"Rossini" Beef Fillet & Foie Gras

牛フィレ肉とフォワグラの
ロッシーニ

〜黒トリュフのソース〜

Café / Tea

食後の飲み物
コーヒー / 紅茶

The à la carte menu is available on a separate sheet.

※アラカルトメニューは別紙にてご用意しております