



俺のフレンチ

Course Menu

コースメニュー

※写真はイメージです。

*Orders can be made from one person. *お一人様からご注文可能です

カジュアルコース 3,000円 (税込)



Oreno-Style Green Salad
with Lemon Dressing
俺のグリーンサラダ
～レモンドレッシング～

French Fries with Anchovy Mayonnaise
ポテトフライ
～アンチョビマヨネーズ～

Crispy Kataifi Shrimps
海老のカダイフ揚げ

Tomato Cream Penne with Blue Crab
渡り蟹のトマトクリームペンネ

Roasted Kirishima Pure Pork
with Charcuterie Sauce
霧島純粋豚のロースト
～シャルキュトリソース～

Dessert of the Day
本日のデザート

デラックスコース 4,000円 (税込)



Cervelle de Canut
セルヴェル・ド・カニユ

Fresh Fish Carpaccio
鮮魚のカルパッチョ

Pâté de Campagne
田舎風パテ

Shrimp and Vegetable Ajillo
エビと野菜のアヒージョ

Housemade Bread
自家製パン

Tomato Cream Penne with Blue Crab
渡り蟹のトマトクリームペンネ

Hanger Steak Frites with Red Wine Sauce
牛ハラミのステーキフリット
～赤ワインソース～

Dessert of the Day
本日のデザート

プレミアムコース 6,000円 (税込)



Seasonal Vegetable Mousse
with Sea Urchin, Prawn and Scallop
雲丹、海老、帆立と
季節野菜のムース

Fresh Fish Carpaccio
鮮魚のカルパッチョ

Pâté de Campagne
田舎風パテ

Fish Dish of the Day
本日の魚介料理

Tomato Cream Penne with Blue Crab
渡り蟹のトマトクリームペンネ

Beef Fillet Rossini with Foie Gras
牛フィレ肉とフォアグラの
ロッシーニ

Dessert of the Day
本日のデザート

+2,000円 (税込) で 飲み放題をお付けできます！

スパークリングワイン、赤ワイン、白ワイン、生ビール、ハイボール、サングリア、レモンサワー
グレープフルーツサワー、巨峰サワー、柚子サワー、キール、キールロワイヤル、ミモザ、スプリッツァー
カシス (ソーダ/オレンジ/ウーロン)、カンパリ (ソーダ/オレンジ/ウーロン)、ピーチ (ソーダ/オレンジ/ウーロン)

ウーロン茶、レモネード、レモンスカッシュ、オレンジジュース、アップルジュース
グレープフルーツジュース、ピーチネクター、ピーチスカッシュ、炭酸水

ORENO FRENCH
KAGURAZAKA
LUXURY COURSE

ラグジュアリーコース

お1人様 **4,500円**(税込4,950)

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、海老と季節野菜のムース
Seasonal Vegetable Mousse with Sea Urchin, Prawn and Scallop

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 Please ask our staff.

Chef's recommended seafood dishes of the day

【肉料理】

※どちらか一品お選びください Please choose one of the following.

霧島純粋豚のロースト シャルキュトリーソース
Roasted Kirishima Pure Pork with Charcuterie Sauce

or

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 Please ask our staff.

Today's Petit Deserts

お1人様 +300円(税込)で「生絞りモンブラン」に変更できます。

※2名様ごとの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

【食後のお飲物】

コーヒー or 紅茶 (ホット/アイス)

Coffee or Black Tea (Hot / Iced)