

01 | **Innovation** French × American

TOKYO水手町で交差する、フレンチとアメリカン —
二つの文化が融合し織りなす、革新のコース…“進化”をとげる“新たな美食体験”を。

menu : **ORENO**
[コース・オレノ] 7800円

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

Entrée Froide

Chilled Seafood Cocktail
海の幸のカクテル

ORENO Bakery's Bread - KAORI
ー銀座の食パン香ー
“おかわり自由なパン”

Poisson

Today's Fish Selection
海の恵みの一皿

Viande

Rossini - Style
Beef Fillet and Foie Gras with Truffle Sauce
牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ
黒トリュフのペリグーソース

Dessert & Café

Seasonal Dessert
季がわりスイーツ

Coffee / Black Tea
コーヒー / 紅茶

For two or more guests. 2名様より承ります
menu : **Grand Maison**
[コース・グランメゾン] 15000円 / 1名

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

Entrée Froide

Caviar and Chilled Seafood Cocktail
キャビアと海の幸のカクテル

ORENO Bakery's Bread - KAORI
ー銀座の食パン香ー
“おかわり自由なパン”

Entrée Chaude

Seasonal plate
旬感の一皿
“四季の贈り物”

Side Dish

French Fries
フライドポテト・シュルプリーズ
“みんなで楽しめるポテト”

Viande

Spécialité
"Rossini" Domestic Beef Fillet and Foie Gras
with L-Bone Steak

ロッシーニ・グランメゾン
～国産牛フィレ肉のロッシーニとL-ボーンステーキ(骨付き500g)～

Dessert & Café

"Blissful" Dessert
至福のデザート

Coffee / Black or Herbal Tea
コーヒー / 紅茶 / ハーブティー

*All prices listed include tax.

*We do not set a time limit on your visit. If you have a time constraint, please let our staff know in advance.

*A seat reservation fee of ¥1,000 per person applies if you wish to request a specific seat.

*Guests with food allergies are kindly asked to inform our staff in advance.

※表示価格はすべて税込価格です。

※当店で滞在時間の制限は設けておりません。お時間のご都合がある場合は、あらかじめスタッフまでお申し付けください。

※お席をご指定いただく場合、お一人様につき1,000円のシートチャージを頂戴いたします。

※アレルギーをお持ちのお客様は、事前にスタッフまでお申し付けください。

02 | **Traditional** French × Course

オマール海老、トリュフ、フォワグラ — 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、グランメゾンならではの“フレンチ体験”を。

menu : **Quartetto**
[コース・カルテット] 9800円

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

Entrée Froide

Sweet Shrimp and Scallop Tartar
甘エビとホタテのタルタル ガトー仕立て
～シロロ茸のボルドース風を添えて～

ORENO Bakery's Bread - KAORI
ー銀座の食パン香ー
“おかわり自由なパン”

Poisson

Crispy Kadaif-Wrapped Yellowtail
Lily Bulb Fritters
ブリのカダイフ巻きと百合根のフリット
～スモークパプリカのカプチーノ仕立て～

Viande

Tamba Chicken & Tamba Chestnuts
Sauce Chasseur
丹波とりと丹波栗 / ソース シャスール
～オーベルニュの情景～

Dessert

Seasonal Dessert
季がわりスイーツ

Coffee / Black Tea
コーヒー / 紅茶

menu : **Orchestra**
[コース・オーケストラ] 12800円

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

Entrée Froide

Caviar and Snow Club Cocktail
with Lobster Consommé Gelée
キャビアとズワイ蟹のカクテル
～オマール海老のジュレ～

ORENO Bakery's Bread - KAORI
ー銀座の食パン香ー
“おかわり自由なパン”

Entrée Chaude

Seasonal plate
旬感の一皿
“四季の贈り物”

Poisson

Premium Seafood Dish
ORENOアンクルート
“パイ包み焼き”

Viande

Premium Rossini
Beef Fillet and Foie Gras with Truffle Sauce
国産牛フィレ肉とフォワグラの
プレミアム・ロッシーニ

ー牛フィレ、フォワグラ、トリュフ、キャビアの四皇帝スタイルー

Dessert

Dessert Gâteau Opéra
クラシック ガトー・オペラ

Coffee / Black or Herbal Tea
コーヒー / 紅茶 / ハーブティー

+ Plan | **Wine Experience**
マリアージュワイン

コースに合わせ、ソムリエが厳選する『ペアリングのワイン』をお楽しみ頂けます。

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

※お料理のコースに付いている「スパークリング」は、自動的に「シャンパーニュ」にグレードアップされます

※こちらの「ペアリング」のプランは、ご用意しているどのお料理のコースにもお付けすることができす

アラカルトメニューも平日ランチタイムのみ
13:00～の提供開始となります ▶▶▶▶▶▶▶▶

03 | **PRIME** American × Steak

迫力の“骨付きステーキ”を主人公に迎え
アメリカンな豪快さが織りなす、華やぐ食の舞台… 炎とともに“心躍る食体験”を。

For two or more guests. 2名様より承ります
plan : **The Stage**
[プラン・ステージ] 9800円 / 1名

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

Green

Garden Salad
彩りサラダ
“自家製ヴィネグレット”

Bread

ORENO Bakery's Bread - KAORI
ー銀座の食パン香ー
“おかわり自由なパン”

Side Dish

French Fries & Onion Rings
Creamed Spinach & Truffle Mashed Potatoes
フライドポテト & オニオンリング
クリームスピナッチ & トリュフマッシュポテト

Main Dish

L - Bone Steak
L - ボーン・ステーキ
“ステーキの原点！骨付きサーロイン”
※人数でシェアしてお楽しみください

Dessert & Café

Seasonal Dessert
季がわりスイーツ

Coffee / Black Tea
コーヒー / 紅茶

For two or more guests. 2名様より承ります
plan : **Broadway**
[プラン・ブロードウェイ] 12800円 / 1名

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

Caviar and Chilled Seafood Cocktail
キャビアと海の幸のカクテル

Green

Seasonal Salad -Grand Maison-
サラダ “グランメゾン”
“シェフこだわりの豪華サラダ”

Bread

ORENO Bakery's Bread - KAORI
ー銀座の食パン香ー
“おかわり自由なパン”

Side Dish

French Fries & Onion Rings
Creamed Spinach & Truffle Mashed Potatoes
フライドポテト & オニオンリング
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
“サーロインと希少なフィレ肉を豪快に”
※人数でシェアしてお楽しみください

Dessert & Café

New York Cheese Cake
ニューヨーク・チーズケーキ

Coffee / Black Tea / Herbal Tea
コーヒー / 紅茶 / ハーブティー

+ Plan | **Free Flow** ドリンクフリーフロー（飲み放題）

お好きなドリンクをお好きなだけ！ お好みプラン / コースでお楽しみ頂けます。

Standard Free-Flow Plan - 90min
フリーフロー / スタンダード プラン【90分】..... 3800円
ビールやワイン等、20種類以上のメニューからお楽しみいただけます ※別途メニューがございます

Premium Free-Flow Plan - 60min
フリーフロー / プレミアム プラン【60分】..... 5000円
シャンパンやプレミアムワイン等、約30種類以上からお楽しみいただけます ※別途メニューがございます

※お料理のコースに付いている「スパークリング」は、自動的に「シャンパーニュ」にグレードアップされます

※こちらの「飲み放題」のプランは、ご用意しているどのお料理のコースにもお付けすることができます

CHOICE | **A la carte** ア・ラ・カルト

PRELUDE はじまりの一皿

ORENO Sablé "foie gras pâté between truffle sablés.
オレノ・サブレ トリュフサブレとフォワグラのバテ (2個) 800円

Fresh Oyster
産地直送 生牡蠣 (1個) 800円

Snow Crab Cocktail with Lobster Jelly
ズワイ蟹のカクテル ～オマールのジュレ～ 1500円

Caviar and Snow Crab Cocktail with Lobster Jelly
キャビアとズワイ蟹のカクテル ～オマールのジュレ～ 2500円

Seafood Cocktail
海の幸のカクテル ～ハーブの香り ホタテ エビ イカ～ 1500円

Caviar and Seafood Cocktail
キャビアと海の幸のカクテル ～ハーブ ホタテ エビ イカ～ 2500円

Rich Salad "Grand Maison" style
サラダ・グランメゾン ～シェフこだわりの豪華サラダ～ 2000円

Carpaccio of Fresh Fish, Gourmet Style
鮮魚の美食家風カルパッチョ 2000円

Caviar Plate
豪華キャビアプレート (30g) 9800円

"Rossini" Beef Fillet & Foie Gras
牛フィレ肉とフォワグラのロッシーニ 5500円

"Premium Rossini"
ー Domestic Beef Fillet, Foie Gras, Truffles with Caviar -
国産牛フィレ肉のプレミアムロッシーニ 9800円
ー 牛フィレ肉、フォワグラ、トリュフ、キャビアの四皇帝スタイルー

Today's Meat Selection
厳選肉の一皿 ー 本日のお魚料理 ー 3800円

Today's Fish Selection
海の恵みの一皿 ー 本日のお魚料理 ー 3800円

Today's En Croûte
ORENOアンクルート ー 本日のパイ包み焼き ー 4800円

L-Bone Steak
L - ボーン・ステーキ (骨付き500g) 9800円

T-Bone Steak
T - ボーン・ステーキ (骨付き1kg) 16000円

"Rossini- Grand Maison"
ロッシーニ・グランメゾン (L-ボーン500g+国産牛フィレ肉+フォワグラ) 20000円

ENSEMBLE 華やぐ一皿

Seasonal Velouté
旬食材のヴルータ ー季節食材のシルキーな冷製スープー 1000円

Anchovy Olives Marine & Mixed Nuts
オリーブマリネ & トリュフ・ナッツの盛り合せ 1200円

French Fries & Onion Rings
フライドポテト & オニオンリング 1200円

Pâté de Campagne
パテ・ド・カンパーニュ 1500円

Onion Gratin Soup
オニオングラタンスープ 1800円

Truffle and Cheese Risotto [Add Foie Gras+1200]
トリュフとチーズのリゾット [フォワグラ追加+1200] 1800円

Seasonal Warm Appetizer
旬感の一皿 ー四季の贈り物 / 旬を感じる温前菜ー 2500円

Assorted Natural Cheese Plate
チーズ 4種 盛り合せ (チーズ・オフィシエ 厳選！) 2500円

Assorted Charcuterie
シャルキュトリ 4種 盛り合せ (生ハム・パテなど) 2500円

"ORENO" Special Bread [Free Refills / Per Person]
銀座の食パン - 香 - (おかわり自由 / お一人様) 800円

Homemade Truffle Butter or Isigny Cultured Butter
トリュフバター 或 発酵バター (イズニ社製) 各500円

FINALE 余韻のデザート

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

Rich Gâteau au Chocolat
濃厚 ガトー・ショコラ 1200円

Seasonal Dessert
季がわりスイーツ 1500円

Gâteau Opéra
クラシック 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 Fruit Terrine
フルーツ・ド・テリヌ ー 季節のフルーツのテリヌ ー 2000円

Flambé Dessert "Availability may be limited."
炎のフランベ・スイーツ 2000円

Extra | **Value Dinner** oreno × Casual

3種類のメインディッシュからお選びいただける価値あるディナープランです。

dinner plan **ROSSINI**

[ディナープラン：ロッシーニ]
6000円

Sparkling [Alc. or Non Alc.]
"なみなみ"スパークリング
アルコール / ノンアルコール

Cold Appetizer
旬食材のヴルータ

Garden Salad
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

Sparkling [Alc. or Non Alc.]
"なみなみ"スパークリング
アルコール / ノンアルコール

Cold Appetizer
旬食材のヴルータ

Garden Salad
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 Selection
厳選肉の一皿

Coffee / Black Tea
コーヒー / 紅茶

dinner plan **Sea**

[ディナープラン：海]
4800円

Sparkling [Alc. or Non Alc.]
"なみなみ"スパークリング
アルコール / ノンアルコール

Cold Appetizer
旬食材のヴルータ

Garden Salad
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 Selection
海の恵みの一皿

Coffee / Black Tea
コーヒー / 紅茶