01 | Innovation French × American

TOKYO大手町で交差する、フレンチとアメリカン ―
二つの文化が融合し揺りなす、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
― 銀座の食パン香 ―
"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 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
― 銀座の食パン香 ―
"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

*Allergies and intolerances
*Vegetarian, Halal, Kosher
*Children's menu

*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。
※当店では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揃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
～ジロール茸のボルドレーズ風を添えて～

ORENO Bakery's Bread - KAORI
― 銀座の食パン香 ―
"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ブチーノ仕立て～

Viande
Tamba Chicken & Tamba Chestnuts
Sauce Chasseur
丹波どりと丹波栗 | 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
― 銀座の食パン香 ―
"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
― 牛フィレ、フォワグラ、トリュフ、キャビアの四重帝スタイル ―

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ます

03 | PRIME American × Steak

追力の"骨付きステーキ"を主人公に迎え
アメリカンな豪快さが揺りなす、華やぐ食の饗宴… 妥とともに"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
― 銀座の食パン香 ―
"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
"ステーキの赤身と骨付きサーロイン"
※人数でシェアしてお愉しみください

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"
"シェフこだわりの季華サラダ"

Bread
ORENO Bakery's Bread - KAORI
― 銀座の食パン香 ―
"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愉しみください

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！ お好みのプラン / 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パテ （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

MAIN DISH お肉&お魚料理

"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"
- 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
― 牛フィレ肉、フォワグラ、トリュフ、キャビアの四重帝スタイル ―

Today's Meat Selection
厳選肉の一皿 ― 本日のお肉料理 ― 3800円

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

Today's En Croûte
ORENOアンクルート ― 本日のパイ包み焼き ― 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
旬食材のヴルーテ ～季節食材のシルキーな冷製スープ～ 1000円

Anchovy Olives Marine & Mixed Nuts
オリーブマリネ & トリュフ・ナッツの盛合せ 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 ～四季の贈り物／旬を感じる温前菜～ 2500円

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

Assorted Charcuterie
シャルキュトリー 4種 盛合せ（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 or 発酵バター（イズニー社製） 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
フリュイ・ド・テリーヌ ― 季節のフルーツのテリーヌ ― 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
旬食材のヴルーテ

Garden Salad
彩りサラダ

ORENO Bakery's Bread
― 銀座の食パン香 ―
"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
旬食材のヴルーテ

Garden Salad
彩りサラダ

ORENO Bakery's Bread
― 銀座の食パン香 ―
"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
旬食材のヴルーテ

Garden Salad
彩りサラダ

ORENO Bakery's Bread
― 銀座の食パン香 ―
"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