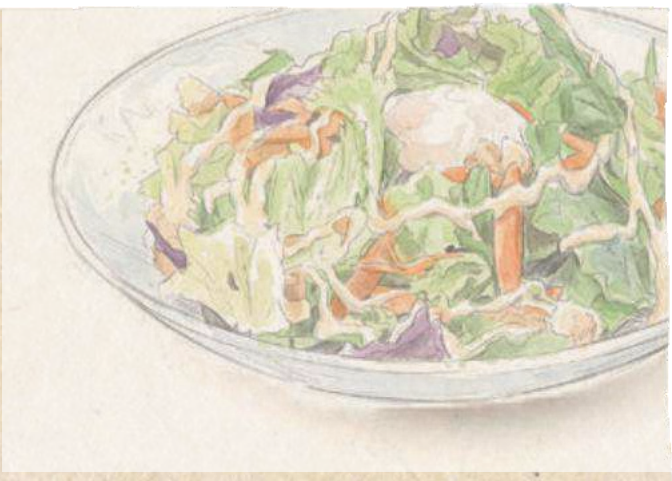
COLD APPETIZERS
| 冷前菜



ORENO-Style Green Salad
俺のグリーンサラダ
レギュラー *Regular* 1,100

Normandy-Style Pâté de Campagne
ノルマンディー風
パテ・ド・カンパーニュ 1,100

オススメ! *Chef's Selection of 6 Tapas*
おまかせタパス6種盛り 1,900

Grilled Miso-Marinated Cream Cheese
クリームチーズのMISO漬け焼き 1,430

Aged Prosciutto
熟成生ハム 1,200

Assorted Cheese Platter
チーズの盛り合わせ 1,430

HOT APPETIZERS
| 温前菜

Truffle-Flavored French Fries
フレンチポテトフライ トリュフ風味 780

3 Kinds of Risotto Croquettes
3種のリゾットコロッケ 680

Crispy Kataifi-Wrapped Shrimp
海老のカダイフ揚げ 780

Grilled Extra-Large Sausage
特大ソーセージのグリエ 1,000



ご一緒にいかがですか？

Baguette (2 pieces)
焼きたてバゲット (2カット) 180

French Butter
フランス産バター 320

写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わることがあります。
Photos are for illustrative purposes only. Garnishes, presentation, and tableware may vary depending on ingredient availability.

Pasta & Risotto
パスタ＆リゾット



オススメ！ *Blue Crab Tomato Cream Pasta*
渡り蟹の
トマトクリームパスタ
1,220



オススメ！ *Sea Urchin Cream Pasta*
雲丹のクリームパスタ 1,650



Pork Ragù Pasta
豚肉のラグーパスタ 1,650

Pizza
ピッツァ





Quattro Formaggi
クワトロ
フォルマッジ 1,550



Margherita
マルゲリータ 1,220



Diavola with Salami and Jalapeños
サラミとハラペーニョの
ディアボラ 1,330



Pizza con Cicinielli (Whitebait Pizza)
チチニエッリ
シラスのピッツァ 1,430

写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わることがあります。
Photos are for illustrative purposes only. Garnishes, presentation, and tableware may vary depending on ingredient availability.

Main Dishes

メイン料理



オススメ!



Wagyu Chuck Roll and Foie Gras Rossini with Black Truffle Sauce
黒毛和牛肩ロースと
フォアグラのロッシーニ風
~黒トリュフソース~
(黒毛和牛130g+フォアグラ40g)
4,350



Peposo — Beef Shank Braised in Red Wine and Black Pepper
牛すね肉の黒胡椒
赤ワイン煮込み **2,520**
~ペポーゾ~



Roasted Duck Loin Apicius-style
合鴨ロース肉のロティ
アピシウス風 **2,730**

Grilled Beef Skirt Steak with French Fries and Red Wine Sauce
牛ハラミのステーキフリット
~赤ワインソース~ **2,520**

Pan-Seared Wagyu Chuck Roll with Red Wine Sauce
黒毛和牛肩ロースのポワレ
~赤ワインソース~ **3,280**



Whole Roasted Lobster with Sauce Américaine
オマール海老の丸ごとロースト **5,750**
~アメリケーヌソース~

ご一緒にいかがですか?

Baguette (2 pieces)
焼きたてバゲット (2カット) **180**

French Butter
フランス産バター **320**

写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わることがあります。
Photos are for illustrative purposes only. Garnishes, presentation, and tableware may vary depending on ingredient availability.