

# ORENO FRENCH UMEDA COURSE

## WEEKDAYS LUNCH COURSE

平日ランチコース

**2,980** [税込3,278]

～平日ランチタイムのみの販売です～  
(12:00～13:30)

### AMUSE

2 kinds of sable (truffle & cheese)  
2種のサブレ(トリュフ&チーズ)

### APPETIZER

Today's Appetizer Platter  
本日の前菜盛り合わせ

### BREAD

2 cuts of Baguette  
バゲット2カット

### FISH

Today's fresh fish dish  
本日の鮮魚料理

### MEAT

Beef fillet steak - sauce vin rougee  
牛フィレ肉のステーキ ～ソース・ヴァン・ルーージュ～

### DESSERT

Ice Cream  
アイスクリーム

(食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。)

【コース料理をご注文のお客様は『飲み放題』をお選びいただけます。】

※飲み放題をご注文の場合はグループ皆様がコースと飲み放題の両方のご注文が必要です。

平日ランチ限定飲み放題プラン(50分ラストオーダー)

**999** [税込1,098]

詳しくは従業員までお尋ねください。

俺の泡白(辛口)

俺の泡ロゼ(辛口)

私の泡(白微発泡甘口)

ランブルスコ(赤微発泡甘口)

ノンアル葡萄スパークリング

ノンアル林檎スパークリング

赤ワイングラス

白ワイングラス

俺のハイボール

生ビール

シャンディーガフ

シチリアレモンサワー

モスコミュール

スクリュードライバー

カシスソーダ

カシスオレン

ジジントニック

ライチオレンジ

ウーロン茶

ジンジャーエール

コーラ

オレンジジュース

コーヒー(アイス・ホット)

紅茶(アイス・ホット)

# ORENO FRENCH UMEDA COURSE

## WEEKENDS AND HOLIDAYS LUNCH

土日祝ランチコース

**2,980** [税込3,278]

～土日祝ランチタイムのみの販売です～  
(12:00～14:00)

### AMUSE

2 kinds of sable (truffle & cheese)  
2種のサブレ(トリュフ&チーズ)

### APPETIZER

Today's Appetizer Platter  
本日の前菜盛り合わせ

### BREAD

2 cuts of Baguette  
バゲット2カット

### FISH

Today's fresh fish dish  
本日の鮮魚料理

### MEAT

Beef fillet steak - sauce vin rougee  
牛フィレ肉のステーキ ～ソース・ヴァン・ルーージュ～

### DESSERT

Ice Cream  
アイスクリーム

(食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。)

【コース料理をご注文のお客様は『飲み放題』をお選びいただけます。】

※飲み放題をご注文の場合はグループ皆様がコースと飲み放題の両方のご注文が必要です。

飲み放題プラン(1時間30分ラストオーダー)

**2500** [税込2,720]

下記以外のメニューもございます。詳しくは従業員までお尋ねください。

俺の泡白(辛口)

俺の泡ロゼ(辛口)

私の泡(白微発泡甘口)

ランブルスコ(赤微発泡甘口)

ノンアル葡萄スパークリング

ノンアル林檎スパークリング

赤ワイングラス

白ワイングラス

俺のハイボール

生ビール

シャンディーガフ

シチリアレモンサワー

モスコミュール

スクリュードライバー

カシスソーダ

カシスオレン

ジジントニック

ライチオレンジ

ウーロン茶

ジンジャーエール

コーラ

オレンジジュース

コーヒー(アイス・ホット)

紅茶(アイス・ホット)

# ORENO FRENCH UMEDA COURSE

## MENU DE SAISON

季節の贅沢コース

**5,400**[税込5,940]

平日ランチタイムのみ特別価格  
5,000円(税込5,500円)

### AMUSE

Homemade Truffle and Cheese Sable  
トリュフとチーズの自家製サブレ

### APPETIZER

Smoked Salmon Paupiette  
スモークサーモンのポーピエット

### BREAD

Baguette  
おかわり自由のバゲット

### SOUP

Today's soup  
本日のスープ

### FISH

Today's fresh fish persillade  
- source piperade  
本日鮮魚のペルシヤード  
~ソース・ピペラード~

### MEAT

Beef fillet and foie gras Rossini (half size)  
牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ(ハーフサイズ)

+1,500円(税込1650円)でフルサイズに変更ができます。  
For an additional ¥1,650-(tax included),  
you can change the meat dish to a full size.

### DESSERT

Ice Cream  
アイスクリーム

## MENU DÉGUSTATION

スペシャルティコース

**7,200**[税込7,920]

平日ランチタイムのみ特別価格  
6,700円(税込7,370円)

### AMUSE

Homemade Truffle and Cheese Sable  
トリュフとチーズの自家製サブレ

### 3 COLD APPETIZER

Lobster jus with sea urchin, salmon roe,  
scallop and shrimp - cauliflower mousse  
雲丹・いくら・帆立・海老のオマールジュレ寄せ  
~カリフラワーのムース~

Potato espuma with truffle flavor  
トリュフ香るジャガイモのエスプーマ

Cold Roast Beef  
冷製ローストビーフ

### BREAD

Baguette  
おかわり自由のバゲット

### HOT APPETIZER

Quiche Lorraine  
キッシュ・ロレーヌ

### FISH

Roasted Lobster - Sauce Americaine  
オマール海老のロースト~ソース・アメリカーズ

### MEAT

Beef fillet and foie gras Rossini (half size)  
牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ(ハーフサイズ)

+1,500円(税込1650円)でフルサイズに変更ができます。  
For an additional ¥1,650-(tax included),  
you can change the meat dish to a full size.

### DESSERT

Seasonal Mont Blanc  
季節のモンブラン

(食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。)

【コース料理をご注文のお客様は『飲み放題』をお選びいただけます。】

※飲み放題をご注文の場合はグループ皆様がコースと飲み放題の両方のご注文が必要です。

飲み放題プラン(1時間30分ラストオーダー) 2,500[税込2,720] 詳しくは従業員までお尋ねください。