

# Bon appetit -至福の一品-

## Seasonal soup

★ 季節食材のスープ レストランの原点! 800

## Fresh oyster (from 1 piece)

安心安全のフレッシュ・オイスター【1個】 800

## Premium olives marine

プレミアムオリーブのマリネ 800

## Special French-fried potatoes, anchovy sauce

★ グランメソンのフライドポテト アンチョビのソース 800

## Fried onion ring

やみつき! オニオンリングをシンプルに 800

## Simple sausage with sauerkraut (from 1 piece)

ジューシーなソーセージ ザワークラフトと共に【1本】 800

## Pate de Campagne, Normandie style

厚切り! パテ・ド・カンパーニュ ノルマンディ風 1500

## Risotto of truffle and parmigiano cheese

★ トリュフとパルミジャーノチーズのフレンチ・リゾット 1800

## Assorted natural cheese plate

チーズプロフェッショナル厳選 ナチュラルチーズの盛り合わせ 1800

## Assorted charcuterie plate (prosciutto and salami)

シャルキュトリー (生ハム、サラミ、パテ) ヨーロッパのエスプリ 2000

## Luxury Caviar plate, Grand Maison style

豪華キャビアプレート【30g】 ファーストクラスの旅 8800

## Oreno Bread

★ 俺のベーカリー直送! 銀座の食パン『香』【2カット】 300

# Premium Steak Set -ステーキセット-

T-bone or Porterhouse Steak Set with Sparkling wine

[乾杯スパークリング付き ステーキセット]

※2名様より承ります

Tボーン【1kg】7800 (お一人様) or ポーターハウス【1kg】9800 (お一人様)

乾杯“なみなみ”スパークリング (アルコール or ノンアルコール)

\*

ズワイ蟹とオマール海老のラグジュアリーコンソメ

\*

俺盛りサラダ&フライドポテト



\*

お好みのステーキ (Tボーン or ポーターハウス)


\*

本日のデザートとカフェ (コーヒー、紅茶、ハーブティー)

## Discovery -前菜のプレリュード-

- ★ *Cocktail of seafood, tomato mousse and consommé jelly of homard lobster*  
ズワイ蟹とオマール海老のコンソメゼリー寄せ 1200  
(フレッシュキャビア+1000)
- Green salad with various vegetables*  
分かち合うグリーンサラダ こだわりのドレッシングで 1500
- Carpaccio, today's style*  
本日鮮魚のカルパッチョ その日の活きた表情で 1500
-  *Cold Soup of corn with its jelly and popcorn*  
トウモロコシ好きのための一皿 ~Hokkaido 愛~ 2500
- Caprese of burrata cheese and fresh tomato*  
丸ごと! プラータチーズとフレッシュトマトの贅沢カプレーゼ 1800
- Camembert cheese and mushroom roast covered with bacon*  
カマンベールチーズとジャンボマッシュルームの熱々オープン焼き 1800
- Fried venison meat outlet, spicy balsamic sauce*  
鹿肉のメンチカツ スパイシーなバルサミソース 1800
-  *Grilled scallops with various beans*  
北海道産 ホタテ貝のグリル ~ジャックと豆の本~ 2500
- Seasonal special plate*  
本日の前菜 “旬感” の一皿 2500
- ★ *Sauteed foie gras with seasonal fruits and vegetables*  
フォワグラのポワレ 俺のフレンチのスタイルで【2枚】 3800  
(フォワグラ1枚+1900)

## Memories -スペシャルティ-

-  *"Rossini" filet of beef and foie gras sauté and fresh caviar, truffle sauce*  
北海道産牛フィレ肉とフォワグラのロッシーニ ~四皇帝風~ 5800
- Porterhouse steak Flambee 1kg, mustard and various condiments*  
ポーターハウス・ステーキ【1kg】 極上のひとトキ 12800
- ★ *T-bone Flambee 1kg, mustard sauce and various condiments*  
Tボーン・ステーキ【1kg】 炎とスパイスの饗宴 9800
- L-bone steak 500g, seasonal vegetables*  
Lボーン・ステーキ【500g】 季節の野菜添え 5800
- ★ *Duck breast roast with various spice taste, Apicius style*  
鴨 胸肉の極みロースト スパイスが躍るアピシウス風 4800
- Today's special meat plate*  
本日の肉料理 “大地の息吹をその日のスタイルで” 4800
- Today's special Japanese fish plate*  
本日の魚介料理 “海の恵みをその日のスタイルで” 3800
-  *Pie of white asparagus, abalone and homard lobster*  
ホワイトアスパラガス、蝦夷アワビ、オマール海老~パイ包み~ 4800
- A whole homard lobster plate*  
活オマール海老の“丸ごと” ダイナミック・ロースト 5800
- Assorted 2 flavor Gelato*  
フランス産 ジェラート2種の盛り合わせ 1000
- Seasonal Dessert*  
季がわりのデザート 春夏秋冬の表情 1200
- Chocolate and Hazelnut Petit Cake*  
ショコラとヘーゼルナッツのガトー仕立て 1200
-  *Panna cotta of lavender with Pastice flavored melon*  
ラベンダーのパンナコッタ パスティス香るメロンと共に 1500
- ★ *Signature flambee sweets*  
名物! 伝統と革新のフランベ・スイーツ 1800

# Tradition -クラシカル-

## Menu Oreno

[コース・オレノ]

7800

～歓喜～

*Sea food and consommé jelly of homard lobster*

ズワイ蟹とオマール海老の冷製コンソメ

“カクテル仕立て”

【フレッシュキャビア+1000】

\*

～原点～

*Seasonal plate*

旬感の一皿

“四季の贈り物”

\*

～無限～

*Today's special fish plate*

本日の鮮魚料理

“UMAMI のオーシャン”

\*

～信頼～

メインディッシュをお選び下さい

*Filet of beef and foie gras saute, truffle sauce*

牛フィレ肉とフォワグラのロッシェニ

黒トリュフのペリグーソース

or

*Today's special meat plate*

スペシャルな肉料理

\*

～希望～

デザートをお選び下さい

*Seasonal dessert*

季がわりのデザート

or

*Specialty flambe dessert*

燃え盛る炎のフランベ・スイーツ

“Eat + Entertainment”

【名物フランベ+500】

\*

～余韻～

*Café*

食後のお飲み物

コーヒー／紅茶／ハーブティー

## Menu Grand Maison

[コース・グランメゾン]

15000

～歓喜～

*Cocktail of caviar*

キャビアの豪華カクテル

オマール海老の冷製コンソメ

“至福のひととき”

\*

～原点～

*Seasonal Platte*

旬感の一皿

“四季の贈り物”

\*

～無限～

*Sea bream (Amadai)*

*Grand Maison style*

甘鯛の松笠焼き

“春の訪れ”

\*

～王道～

*Homard lobster roast*

活オマール海老のダイナミック・ロースト

“香り・旨み・余韻のトリロジー”

\*

～革新～

*“Rossini” filet of Japanese beef, foie gras*

国産牛フィレ肉のプレミアム・ロッシェニ

“四皇帝風”

“牛フィレ肉／フォワグラ／キャビア／トリュフ”

or

*Duck breast and foie gras saute*

鴨胸肉とフォワグラのグランメゾン風

“スペシャリテの軌跡”

\*

～希望～

*Specialty flambe dessert*

伝統と革新のフランベ

メートル・ドテルの奏で

“Eat + Entertainment”

\*

～余韻～

*Café*

食後のお飲み物

コーヒー／紅茶／ハーブティー



# Innovation -ネオクラシック-

## 【俺の北海道フェア】

期間限定メニュー

### Menu Orchestra

[コース・オーケストラ]

10000

～歓喜～

*Cold Soup of corn with its jelly and pop-corn*

トウモロコシ好きのための一皿

スープ、ムースグラッセ、ピュレ、2色のフレッシュコーン  
“Hokkaido 愛”

\*

*Grilled scallop with various beans*

北海道産 ホタテ貝のグリル

“ジャックと豆の木”

\*

～無限～

*Luxury Pie*

*White asparagus, abalone and homard lobster*

豪華食材のパイ包み焼き

ホワイトアスパラガス、蝦夷アワビ、オマール海老  
“アメリカーナソースの誘惑”

\*

～革新～

*“Rossini” filet of Japanese beef from Hokkaido, foie gras and caviar*

北海道産 牛フィレ肉とフォワグラのプレミアム・ロッシーニ  
“四皇帝風”

“牛フィレ肉／フォワグラ／キャビア／トリュフ”

\*

～希望～

*Panna cotta of lavender with Pastis flavored melon*

ラベンダーのパナコッタ パスティス香るメロンと共に  
“Eat + Entertainment”

～余韻～

*Café*

食後のお飲み物

コーヒー／紅茶／ハーブティー

※当店に時間制はございません。お時間の制限のある方はお申し付け下さい

※アレルギー等の食材がございましたらご注文の際にお申し付け下さい

※表示価格は『税込価格』です

※ディナータイム（16時以降）は別途『サービス料10%』を頂戴しております

※Tax including price, 10% Service charge will be added  
For dinner time (after 4 p.m.)