

俺の  
ORENO  
GRAND MAISON

*Steak Menu* -ステーキメニュー-

**T-bone Steak for TWO..... 12,000**

T ボーン・ステーキ 2 名様 (1 kg)

**T-bone Steak for THREE..... 18,000**

T ボーン・ステーキ 3 名様

**T-bone Steak for FOUR..... 24,000**

T ボーン・ステーキ 4 名様

**Single Steak..... 6,800**

L ボーン・ステーキ (500g)

**Premium Steak..... 15,000**

ポーターハウス・ステーキ (1kg)

【ステーキの付け合わせ ALL 800】

- ◆王道! クリームスピナッチ
- ◆クラシカルなザワークラウト
- ◆トリュフ香るマッシュポテト
- ◆マッシュルームソテー
- ◆グランメゾンのフライドポテト
- ◆縁を繋ぐオニオンリング

*Spécialite Plate* -スペシャリテ-

- ★ *Filet of Japanese beef and foie gras, caviar and truffle sauce, Rossini style*  
国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~ 6800
- Rhum chop roast, today's sauce*  
骨付き仔羊のダイナミック・ロースト その日のシェフのソースで 6800
- Hamburger with cheese and tomato sauce*  
ORENO ハンバーグ プラータチーズとトマトのソース 3900
- 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” 3900
- Pie of spiny lobster and abalone, saffron sauce*  
イセエビと蝦夷アワビのパイ包み焼き サフランのソース 5800
- ★ *A whole homard lobster plate, noble wine sauce*  
活オマール海老の“丸ごと” ロースト 貴腐ワインのソース 6800
- Various seafood platter (sea-urchin, squid, crustacean, scallop, mussel)*  
豪華絢爛! シーフード・プラッター 12,000

## Bon appetit -至福の一品-

- ★ *Fresh oyster (from 1 piece)*  
安心安全のフレッシュ・オイスター【1個】 800
- Seasonal soup*  
季節食材のスープ レストランの原点 800
- Premium olives marine*  
やみつき! アンチョビオリーブ 800
- Simple sausage with sauerkraut (from 1 piece)*  
シュージーなソーセージ ザワークラウトと共に【1本】 800
- Assorted natural cheese plate*  
チーズシュヴァリエ厳選 ナチュラルチーズの盛り合わせ 1800
- ★ *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 2000
- Assorted charcuterie plate (prosciutto and salami)*  
シャルキュトリー (生ハム、サラミ) ヨーロッパのエスプリ 2200
- ★ *Oreno Bread*  
俺のベーカリー直送! 銀座の食パン『香』【2カット】 380

## 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 1500  
(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 of today's fish, seasonal sauce*  
本日鮮魚のカルパッチョ その日の活きた表情で 1800
- 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
- ★ *Seasonal special plate*  
本日の前菜“旬感”の一皿 2500
- Tartar steak of beef, summer style*  
国産牛肉の“ステーキ・タルタル” 赤身肉の誘惑 3300
- 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 9800

## Memories -夏の記憶-

- Assorted 2 flavor Gelato*  
フランス産 ジェラート2種の盛り合わせ 1000
- Chocolate cake "Opera"*  
奏でるガトー・オペラ 1200
- New York cheese cake*  
THE ニューヨーク・チーズケーキ 1200
- ★ *Signature flambé sweets*  
名物! 伝統と革新のフランベ・スイーツ 1800

# Festival -夏祭り-

## 【夏季限定メニュー】

(お二人様より承ります)

### Resort Oreno “海”

[リゾート・オレノ 海の旅]  
8800

名物の“なみなみ”スパークリング  
(アルコール or ノンアルコール)

～歓喜～

*Seasonal soup, cocktail style*

夏のヴルーテ  
カクテルスタイルで

\*

～無限～

*Homemade bread*

俺のベーカリー直送 銀座の食パン【香】

\*

～信頼～

*Various seafood platter*

シーフード・プラッター  
海の幸の盛り合わせ

(ウニ、牡蠣、海老、蟹、ムール貝、烏賊、蛸)

\*

～融合～

*Risotto of truffle and cheese*

トリュフとパルミジャーノチーズのリゾット

\*

～希望～

*New York cheesecake*

ニューヨーク・チーズケーキ

\*

～余韻～

*Café*

食後のお飲み物

コーヒー／紅茶／ハーブティー

### Resort Oreno “陸”

[リゾート・オレノ 陸の旅]  
8800

名物の“なみなみ”スパークリング  
(アルコール or ノンアルコール)

～歓喜～

*Seasonal soup, cocktail style*

夏のヴルーテ  
カクテルスタイルで

\*

～無限～

*Homemade bread*

俺のベーカリー直送 銀座の食パン【香】

\*

～自然～

*Seasonal salad*

彩りサラダ  
こだわりのドレッシングで

\*

～信頼～

*T-bone steak with various condiments*

T ボーン・ステーキ  
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

\*

～希望～

*New York cheesecake*

ニューヨーク・チーズケーキ

\*

～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-

## Menu Orchestra

[コース・オーケストラ]

10000

～歓喜～

*Cocktail of caviar and seafood with consommé jelly*

キャビアと海の幸の豪華カクテル  
オマール海老のラグジュアリーコンソメ  
“至福のひとつキ”

\*

～原点～

*Seasonal plate*

旬感の一皿  
“四季の贈り物”

\*

～無限～

*Pie of spiny lobster and abalone, saffron sauce*

海の宝石箱  
イセエビ、蝦夷アワビ、豪華食材の共演  
“UMAMI のオーシャン”

\*

～革新～

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

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”

\*

～希望～

*Opera cake, classic style*

奏でるガトー・オペラ

\*

～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.)