



# Entée froides

冷前菜



**数量限定** お一人様一皿ずつどうぞ!  
 Shrimp, scallops, sea urchin,  
 salmon roe in consommé jelly  
 Cauliflower Mousse  
 海老・帆立・雲丹・イクラとオマールの  
 コンソメジュレ ~カリフラワーのムース~  
 580[税込638]

Marinated dried tomatoes and olives  
 自家製ドライトマトとオリーブのマリネ 480[税込528]



French salad "ORENO" style served  
 with soft-boiled egg  
 俺のフレンチサラダ  
 ~とろ〜り半熟卵添え~ 680[税込748]



Pâté de campagne  
 厚切りパテ・ド・カンパーニュ  
 (お肉を使ったテリーヌ) 680[税込748]



Potato espuma with truffle flavor  
 -Sophisticated Potato salad-  
 トリュフ香るジャガイモのエスプーマ  
 ~洗練された大人のポテトサラダ~ 780[税込858]



Cured ham  
 熟成生ハム 780[税込858]



Assorted Charcuterie  
 シャルキュトリーの盛り合わせ  
 ~ハムなどの肉惣菜盛り合わせ~ 780[税込858]



Assorted 3 kinds of cheese  
 チーズ3種盛り合わせ  
 ※内容は日替わりです 880[税込968]



Carpaccio of today's fish  
 本日鮮魚のカルパッチョ 880[税込968]



**数量限定** 俺のフレンチ新スペシャルティ  
 Hokkaido Beef Tartar  
 北海道産 牛肉のタルタル  
 ~フレンチ定番のウフマヨをのせて~  
 牛肉と温泉卵、自家製マヨネーズを  
 よく和えてバゲットの上のせて  
 お召し上がりください。 1280[税込1,408]

Luxury Carpaccio  
 with Sea urchin, Salmon roe and Caviar  
 贅沢カルパッチョ  
 ~ウニ・イクラ・キャビア添え~ 1,980[税込2,178]



**数量限定**  
 Whole jar of caviar  
 丸ごと1瓶キャビア 5,980[税込6,578]  
 ~そば粉のパンケーキ添え~

# Entée chaudes

温前菜

Seasonal Potage  
 季節のポタージュ 300[税込330]



Potato Fries with Anchovy Mayonnaise  
 フレンチフライ ~アンチョビマヨネーズ~  
 580[税込638]



Pinch size risotto Croquette  
 (squid ink, tomato, truffle)  
 3種のリゾットコロケ  
 (イカスミ・トマト・トリュフ)  
 480[税込528]



Focaccia with blue cheese  
 もっちりフォカッチャとブルーチーズ  
 ~ハチミツをかけて~ 580[税込638]



**数量限定**  
 Quiche Lorraine  
 キッシュロレーヌ  
 ~ベーコンと玉ねぎのキッシュ~  
 580[税込638]



Ascher parmentier Potato gratin  
 小さなアッシュェパルマンティエ  
 ~牛肉とマロングラッセのポテトグラタン~  
 680[税込748]



Chef's whimsical ajillo  
 シェフの気まぐれアヒージョ  
 バゲット(1切) baguette 1piece 120(税込132)  
 780[税込858]



**数量限定**  
 Marinière of mussels  
 ムール貝のマリエール  
 たつぷりムール貝の白ワイン蒸し  
 スープをバゲットに付けて食べるのがおすすめ。  
 バゲット(1切) baguette 1piece 120(税込132)  
 1280[税込1408]



# Plats Viandes

肉料理



Grilled French Pork Shoulder Sauce Chasseur  
フランス産 豚肩ロースのグリエ  
～ソース・シャスール～

1,680[税込1,848]



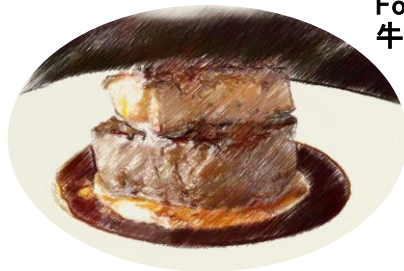
Beef Skirt Steak with Poivrevert Sauce  
牛ハラミのシンプルステーキ  
～ソース・ポワブルヴェール～(青胡椒ソース)

1,780[税込1,958]



Roasted Magret Duck with Sauce Cassis  
マグレ・ド・キャナル(鴨)のロースト  
～ソース・カシス～

1,980[税込2,178]



Beef Tenderloin Rossini style-sauteed  
Foie gras with truffle sauce (200g)  
牛フィレ肉とフォアグラのステーキ  
～ロッシーニ仕立て～

2,980[税込3,278]

お好みの肉料理に  
トッピングできます

You can add toppings to your favorite meat dishes.

Topping Foie gras (50g)  
フォアグラトッピング(50g)

+1,480[税込1,628]

Serve with bread that goes well  
with Rossini's sauce.  
ロッシーニのソースとよく合うパンを  
一緒にどうぞ!

Baguette baked  
in a stone oven (1cut)  
石窯バゲット(1カット) 120[税込132]

Carefully selected Our Specialties  
2 kinds of bread  
全国からのこだわり2種パン 480[税込528]

# le Poisson a la Viennois

魚介料理



数量限定

Roasted Lobster  
オマール海老のロースト(1尾)  
～アメリカヌソース～  
5,280[税込5,808]

Roasted Lobster(Half piece)  
オマール海老のロースト(半身)  
～アメリカヌソース～  
2,640[税込2,904]

数量限定

Daily fresh fish dish of the day  
日替わり本日鮮魚料理  
※詳細はスタッフにお尋ねください

1,680[税込1,848]



イラストは盛付例です食材の入荷により変更する場合がございます



# Pasta Risotto

パスタ & リゾット



もちもち生パスタ

Bolognese pasta with plenty of meat  
お肉たっぷりボロネーゼ

1280[税込1408]

Truffle risotto  
トリュフのリゾット

980[税込1,078]

Truffle risotto Topped with Foie Gras  
トリュフのリゾットフォアグラトッピング

1,780[税込1,958]

# Pain et Beurre

パン & バター

Carefully selected Our Specialties  
2kinds of bread  
全国からのこだわり2種パン 480[税込528]

Baguette baked in a stone oven (1cut)  
石窯バゲット(1カット) 120[税込132]

Butter from France  
フランス産の美味しいバター 200[税込220]

Olive oil  
オリーブオイル 200[税込220]

# Desserts

デザート



Blancmange & mixed berry sauce  
ブランマンジェ&ミックスベリーソース  
580[税込638]



Classic creme brulee with Filling vanilla  
バニラたっぷり!  
王道のクレームブリュレ  
580[税込638]



Rich terrine de chocolat &  
vanilla ice cream  
濃厚テリーヌ・ド・ショコラ&バニラアイス  
580[税込638]



Seasonal Mont Blanc  
季節のモンブラン  
今月はスタンダードな  
栗のモンブラン!  
(お席でクリームを絞ります)  
1280[税込1,408]



Two kinds of ice cream  
シンプルに! 2種のアイスクリーム  
580[税込638]

# Cofe Tea

コーヒー & 紅茶

Coffee (Hot or iced)  
コーヒー(ホットorアイス) 480[税込528]

Espresso  
エスプレッソ 480[税込528]

Cafe Latte (hot)  
カフェラテ(ホットorアイス) 580[税込638]

Tea (hot or iced)  
紅茶(ホットorアイス) 480[税込528]



コンクールで400を超える輝かしい受賞歴。  
貴腐ワインの王“シャトー・ディケム”と  
肩を並べるオーストラリアが誇る貴腐ワイン

Dessert Wine  
NOBLE ONE(デザートワイン)  
1,200[税込1,320]