



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リテ
 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



Onion Gratin Soup
 オニオングラタンスープ
 480[税込528]



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種のリゾットコロッケ
 (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
 たっ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]

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



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
3 kinds of bread
全国からのこだわり3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
3 kinds of bread
全国からのこだわり3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]