

Menu à la carte 【ア・ラ・カルト(単品)メニュー】

[ア・ラ・カルト提供時間] 平日ランチ 13:00~15:30 (L.O.14:30) / ディナー 17:30~22:30 (L.O.21:00)

休日ランチ 11:00~15:30 (L.O.14:30) / ディナー 17:30~22:30 (L.O.21:00)

※表示価格は全て[税込]です / ディナータイムは別途[サービス料10%]を頂戴しております

※アラカルトメニューはご予約いただけません。ご希望の場合は「お席のみ」のご予約をしていただき、当日店舗でのオーダーをお願いします。

Steak Menu - ステーキメニュー -

T-Bone Steak for Two
Tボーン・ステーキ 2名様 (1kg) 18000円

T-Bone Steak for Three
Tボーン・ステーキ 3名様 (1kg+フィレ 300g) 24000円

T-Bone Steak for Four
Tボーン・ステーキ 4名様 (1kgx2) 33000円

Premium T-Bone Steak "Porter house"
ポーターハウス・ステーキ (1kg) 20000円

Side Menu - ステーキサイドメニュー -
※単品でもご注文頂けます

Creamed Spinach
クリームスピナッチ 1000円

Truffle-Scented Mashed Potatoes
トリュフ香るマッシュポテト 1000円

French Fries
フライドポテト 1000円

Onion Ring
オニオンリング 1000円

Spécialité - スペシャルティ -

Sautéed beef fillet and foie gras, with truffle sauce "Rossini style"
国産牛フィレ肉とフォアグラのプレミアムロッシーニ
~ 四皇帝風 (トリュフ、フォアグラ、キャビア、牛フィレ肉) ~ 7800円

Roasted Rack of Lamb
骨付き仔羊のダイナミック・ロースト 6800円

Today's Meat Dish
本日の肉料理 5800円

Today's Fish Dish
本日の魚介料理 3900円

Premium Seafood Dish
海の幸の宝石箱仕立て "豪華食材の饗宴" 7800円

Bon appétit - 至福の一品 -

Fresh Oyster
フレッシュオイスター (1個) 880円

Anchovy Olives
アンチョビオリーブ 880円

Seasonal Soup
季節食材のスープ 1200円

Pâté de Campagne
厚切り! 田舎風パテ 1800円

Assorted Natural Cheese
ナチュラルチーズの盛り合わせ 2000円

Truffle & Parmesan Cheese Risotto
トリュフとパルミジャーノ・チーズのリゾット 2000円

Assorted Charcuterie
シャルキュトリーの盛り合わせ (パテ、生ハム、サラミ等) 2500円

Break - お食事のお供に -

"ORENO" Special Bread
俺のこだわりパン (2カット) 500円

Appetizers - グランメゾンの前菜 -

Lobster Consommé Jelly & Tomato Mousse Cocktail
ズワイ蟹とオマール・コンソメのゼリー寄せ 1500円

Green Salad "ORENO" style
俺盛りグリーンサラダ 1800円

Today's Fresh Fish Carpaccio
本日鮮魚のカルパッチョ
~ グランメゾン風 ~ 2000円

Season's Appetizer
旬感の一皿 "季節食材を使った前菜" 3500円

Caviar Plate
豪華キャビアプレート (30g) 9800円

Dessert - 食後のひととき -

Assorted Gelato (2 Flavors)
ジェラート 2種盛り合わせ 1200円

Gâteau Opéra
ガトー・オペラ 1500円

New York Cheesecake
ニューヨーク・チーズケーキ 1500円

'Seasonal' Sweets
季がわりスイーツ 1800円

'Flambee' dessert
フランベ・スイーツ 2500円