

## 【Today's Course】

Nice 5,800-    Lyon 7,800-    Cannes 9,800-    Paris 12,800-

---

- **Amuse-bouche** (先付)
- **Hors-d'œuvre premier** (前菜)
- **Hors-d'oeuvre deuxieme** (造り)
- **Poisson** (魚料理)
- **Viande** (肉料理)
- **Les riz** (ONOの釜飯)
- **Dessert** (デザート)

## 【Entrées froide (冷菜)】

本日のお造り 1480                      本日のカルパッチョ 1280                      虎河豚のカルパッチョ 2080  
自家製おぼろ豆腐 580                      自家製豆腐とマスカルポーネ・季節野菜の白和え 680  
南瓜と馬鈴薯、ベーコンのマッシュサラダ 580                      仔牛タンと温玉のピリ辛サラダ 1280  
季節のグリーンサラダ 580

## 【Entrées chaudes (温菜)】

梅と子持ちシシャモのアヒージョ 1080                      いぶりがっこと酒粕のピザ 1080  
本日のキッシュとサラダメランジェ 780                      豚そぼろと京都茄子の旨煮 780  
トロ鯖明太ロースト 780                      虎河豚の唐揚げ 1280                      鱧フライ 京しば漬けたルタル 1080  
若鶏の唐揚げ九条葱と塩麴のきつねあんかけ 880                      揚げニョッキと削りたてパルメザンチーズ 580

【Sous vide (完全な温度制御による調理)】

【Fish】

41°C 真鯛のミ キュイ 1680  
48°C サーモンのコンフィ 2080  
63°C 鱈のシェリー酒蒸し 1880  
90°C 鮑8時間蒸し 2680

【Meat】

60°C 鶏胸肉のコンフィ 1680  
63°C 豚ロースのロースト 1880  
55°C フランス産鴨胸肉のロースト 3280  
58°C 宮崎県産黒毛和牛サーロインのロースト 3880

【cuillère à la maison (ONO スプーン鮓)】

下記よりお好みをお選びください 3種 880 or 6種 1580

宮崎県産黒毛和牛の炙り梅風味香味野菜添え	長崎松浦産虎河豚オレンジマリネ
フランス産鴨の西京味噌焼き トリュフのせ	本マグロ中トロといぶりがっこ
サーモンの低温コンフィ いくらワサビアイオリ	鮑ヴァプール 肝ソース
真鯛のタルタル酒盗を使ったル・デュック風	北海道産 雲丹添え

【本日の釜飯】

穴子と里芋  
賀茂茄子と雲丹  
甘鯛といくら葱  
きんきとイクラ湯葉揚げ  
山椒ちりめん  
のどぐろ

【Les riz(ご飯物)】

羽釜で炊き上げた銀シャリ 380  
兵庫県産鱧カツあおさ玉子リゾット 1280  
ONO 特製海鮮丼 1280

【Dessert (デザート)】

うるち米のブランマンジェ 680 宇治抹茶のアフォガード 780  
ONO 謹製プリン 680 パンペルデュ 季節のフルーツ添え 880 キャラメルグラッセ 680  
口溶けなめらか絶品生チョコ 680 デザートプレート 1480