

Course Menu

ディナーコース

【ご提供時間】平日 17:00~22:30 (L.O.21:00)

※表示価格は全て [税込] です / 16時以降は別途 [サービス料 10%] を頂戴しております
※画像はイメージです / 料理内容は予告なく変更されることがございます

DINNER

コース『オーケストラ』

10000円



Cocktail of Caviar
Consommé jelly of Homard-lobster
キャビアの豪華カクテル

*

Seasonal Plate
四季の贈り物 ~旬感の調べ~

*

ORENO Bread
おかわり自由なパン

*

Luxury Seafood Plate
Japanese spiny lobster "Ise-ebi" and Abalone
イセエビ、アワビ、海の幸の"宝石箱"仕立て

*

Premium Rossini
Filet of Japanese Beef, Foie gras & Caviar, Truffle sause
ロッシーニ『四皇帝風』

*

Dessert "Gâteau Opéra"
ガトー・オペラ

*

Café
食後のお飲み物
コーヒー／紅茶／ハーブティー

DINNER

コース『グランメゾン』

※2日前までのご予約限定コース

15000円



Cocktail of Caviar
Consommé jelly of Homard-lobster
キャビアの豪華カクテル

*

Seasonal Plate
四季の贈り物 ~旬感の彩り~

*

ORENO Bread
おかわり自由なパン

*

Tilefish (Amadai)
甘鯛の松笠焼き

*

Roasted Homard-lobster
オマール海老のロティ

*

Premium Rossini
Filet of Japanese Beef, Foie gras & Caviar, Truffle sause
ロッシーニ『四皇帝風』

*

Specialty "Flambé" Dessert
名物! フランベ・スイーツ

*

Café
食後のお飲み物
コーヒー／紅茶／ハーブティー

DINNER

ORENO リゾート 【LAND】
『Tボーン・ステーキブラン：陸』

※2名様以上限定のプランです

8800円



~乾杯~

Sparkling Wine (Alcoholic / Non-Alcoholic)
なみなみスパークリング (アルコール有/無)

*

Summer Velouté "Cocktail Style"
夏のヴェルーテ カクテル仕立て

*

ORENO Bread
おかわり自由なパン

*

Seasonal Salad
季節の彩りサラダ

*

Fried Potate & Onion Ring
フライドポテト & オニオンリング

*

T-Bone Steak
T ボーン・ステーキ
with トリュフマッシュポテト&クリームスピナッチ

*

Dessert "New York Cheese Cake"
ニューヨーク・チーズケーキ

*

Café
食後のお飲み物
コーヒー／紅茶／ハーブティー

DINNER

ORENO リゾート 【SEA】
『シーフードブラン：海』

※2名様以上限定のプランです

8800円



~乾杯~

Sparkling Wine (Alcoholic / Non-Alcoholic)
なみなみスパークリング (アルコール有/無)

*

Summer Velouté "Cocktail Style"
夏のヴェルーテ カクテル仕立て

*

ORENO Bread
おかわり自由なパン

*

Seafood Platter
シーフード・プラッター
豪華海の幸の盛り合わせ
ウニ、牡蠣、海老、蟹、ムール貝、タコ、イカ、etc...

*

Truffle Risotto
トリュフとパルミジャーノチーズのリゾット

*

Dessert "New York Cheese Cake"
ニューヨーク・チーズケーキ

*

Café
食後のお飲み物
コーヒー／紅茶／ハーブティー

Weekday Dinner Exclusive Menu

ディナーメニュー

【ご提供時間】平日 17:00~22:30 (L.O.21:00)

※表示価格は[税・サービス料込]です ※画像はイメージです / 料理内容は予告なく変更されることがございます

DINNER

【平日ディナーセット】

※ご予約限定プラン

4800円



～乾杯～

Sparkling Wine (Alcoholic / Non-Alcoholic)

なみなみスパークリング (アルコール有/無)

*

Consommé jelly of Homard-lobster

オマール海老の冷製コンソメジュレ
カクテル仕立て

*

ORENO Bread

おかわり自由なパン

*

Seasonal Salad

彩りサラダ

*

**Pan-Seared Beef Tenderloin
with Red Wine Sauce**

牛フィレ肉のポアレ
赤ワインソース

*

Café

食後のお飲み物

コーヒー/紅茶/ハーブティー

※こちらのセットにデザートは付きません

メインを+1000円で「牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ」に変更できます

DINNER

八種の豪華おつまみセット
ハイティー「夜のアフタヌーン」

※ご予約限定プラン

4800円



～乾杯～

Sparkling Wine (Alcoholic / Non-Alcoholic)

なみなみスパークリング (アルコール有/無)

*

Truffle Pie

トリュフのパイ

Premium Olive Marinade

プレミアムオリーブマリネ

Rossini-style Open Sandwich

ロッシェニ風オープンサンド
(フォアグラムース、ローストビーフ、黒トリュフソース)

Salmon and Sour Cream Sandwich

サーモンとサワークリームサンド

Caviar with Chilled Lobster Consommé & Tomato Mousse

キャビアと冷製オマールコンソメ、トマトムース

Charcuterie Platter

シャルキュトリー盛り合わせ

(サラミ/生ハム/パテ・ド・カンパーニュ/ビアヴルスト)

Truffle-Flavored Nuts

トリュフナッツ

Cheese

チーズ

※こちらのセットにデザートは付きません

All day Dinner Menu

【3名様以上限定】ディナープラン

【ご提供時間】 平日 17:00~22:30 (L.O.21:00)

土日祝 16:00~22:00 (L.O.20:30)

※表示価格は[税・サービス料込]です ※画像はイメージです / 料理内容は予告なく変更されることがございます

DINNER

【パーティープラン】

※ご予約のみ / 3名様以上限定のプランです

10000円



～飲み放題 120分～

[Wine]

俺の泡 ロリマー

私の泡(甘口)モスカテル

俺の白シャルロット

俺の赤 グランボー

[Beer & Cocktail]

キリン「一番搾り」プレミアム

ハイボール

麴レモンサワー「TUMUGI」

カンパリ/カシス/ジン/サンゲリア

[Non-Alcohol]

レモネード/アイスピーチティー/オレンジ/マンゴー/グアバ

グレープフルーツ/コーラ/ジンジャーエール/ウーロン茶

～料理～

Sparkling Wine (Alcoholic / Non-Alcoholic)

アペリティフ6種の盛り合わせ

*

Fried Potate & Onion Ring

フライドポテト & オニオンリング

*

Beef Sir-loin Steak

牛サーロインのダイナミック・ステーキ

*

Truffle Risotto

トリュフとパルミジャーノチーズのリゾット

*

Dessert "New York Cheese Cake"

プティ・ガトーの盛り合わせ

DINNER

週末限定「L ボーン・ステーキセット」

※ご予約のみ / 2名様限定のプランです

6800円



～乾杯～

Sparkling Wine (Alcoholic / Non-Alcoholic)

なみなみスパークリング (アルコール有/無)

*

Consommé jelly of Homard-lobster

オマール海老の冷製コンソメジュレ
カクテル仕立て

*

ORENO Bread

おかわり自由なパン

*

Seasonal Salad

季節の彩りサラダ

*

Fried Potate & Onion Ring

フライドポテト & オニオンリング

*

L-Bone Steak

L ボーン (骨付きサーロイン) ステーキ

※2名様でシェア

*

Dessert "New York Cheese Cake"

ニューヨーク・チーズケーキ

*

Café

食後のお飲み物

コーヒー/紅茶/ハーブティー

Next
ディナー限定豪華プラン

All day Dinner Menu

【2名様限定】豪華！特別ペアリング ディナープラン

【ご提供時間】 平日 17:00～22:30 (L.O.21:00)

土日祝 16:00～22:00 (L.O.20:30)

※表示価格は [税・サービス料込] です ※画像はイメージです / 料理内容は予告なく変更されることがございます

DINNER

ディナー限定
最上級の豪華スペシャルプラン『ファーストクラス』

※2名様限定のプランです

25000円



Caviar Plate

豪華キャビアプレート

*

Consommé jelly of Homard-lobster

オマール海老の冷製コンソメジュレ

カクテル仕立て

*

Seasonal Plate

四季の贈り物 ～旬感の調べ～

*

ORENO Bread

おかわり自由なパン

Luxury Seafood Plate

Japanese spiny lobster "Ise-ebi" and Abalone

イセエビ、アワビ、海の幸の"宝石箱"仕立て

*

Premium Rossini

Filet of Japanese Beef, Foie gras & Caviar, Truffle sause

ロッシーニ『四皇帝風』

*

Dessert "Gâteau Opéra"

ガトー・オペラ

*

Café

食後のお飲み物

コーヒー／紅茶／ハーブティー

～ お飲み物 ～

シャンパンから始まるお飲み物は、お料理に合わせた極上のペアリングワインをソムリエがご用意します (全て飲み放題)
さらにビールやウイスキー、カクテルも飲み放題の究極のドリンクプランです。

※ドリンクの種類によっては杯数に限度があるものもございます



Menu à la carte

ア・ラ・カルト (単品) メニュー

[ご提供時間] 平日 17:00~22:30 (L.O.21:00)
土日祝 11:30~22:00 (L.O.20:30)

※表示価格は全て [税込] です / 16時以降は別途 [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) 14000円

T-Bone Steak for Three
Tボーン・ステーキ 3名様 (1kg+フィレ 300g) 18000円

T-Bone Steak for Four
Tボーン・ステーキ 4名様 (1kgx2) 28000円

L-Bone Steak
骨付きサーロイン [Lボーン] ステーキ (500g) 7800円

Premium T-Bone Steak "Porter house"
ポーターハウス・ステーキ (1kg) 16000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 800円

Sauerkraut
ザワークラウト 800円

Truffle-Scented Mashed Potatoes
トリュフ香るマッシュポテト 800円

Sautéed Mushrooms
マッシュルームソテー 800円

French Fries
フライドポテト 800円

Onion Ring
オニオンリング 800円

Spécialité - スペシャルティテ -

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 ~ 6800円

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

"ORENO" Hamburger Steak
ORENO ハンバーグ
~ グランメゾン風 ~ 3900円

Today's Fish Dish
本日の魚介料理 3900円

Lobster[Ise-ebi] & Abalone in Puff Pastry
イセエビと蝦夷アワビのパイ包み焼き 5800円

Hamburg steak with foie gras
活オマール海老"一尾丸ごと" ロースト 6800円

Seafood Platter for Two [Sea Urchin, Prawns, Crab, Mussels, & more]
豪華絢爛! シーフード・プラッター (2名様分)
- ウニ, 海老, スワイ蟹, ホタテ貝, ムール貝, タコ etc. - 14000円

Bon appetit - 至福の一品 -

Fresh Oyster
フレッシュオイスター (1個) 800円

Seasonal Soup
季節食材のスープ 800円

Anchovy Olives
アンチョビオリーブ 800円

Juicy Sausage
ジューシー・ソーセージ (1本) 800円

Assorted Natural Cheese
ナチュラルチーズの盛り合わせ 1800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 (生ハム・サラミ等) 2200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 1500円

Today's Fresh Fish Carpaccio
本日鮮魚のカルパッチョ
~ グランメゾン風 ~ 1800円

Burrata Cheese and Tomato Caprese
ブラータチーズとトマトのカプレーゼ 1800円

Today's Appetizer
本日の前菜 "旬を感じる一皿" 2800円

Steak Tartare
国産牛肉の "ステーキ・タルタル"
~ 赤身肉の誘惑 ~ 3300円

Caviar Plate
豪華キャビアプレート (30g)
- ウニ, 海老, スワイ蟹, ホタテ貝, ムール貝, タコ etc. - 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 1000円

Gâteau Opéra
ガトー・オペラ 1200円

New York Cheesecake
ニューヨーク・チーズケーキ 1200円

'Seasonal' Sweets
季節がわりスイーツ 1500円

'Signature' Flambéed Sweets
フランベ・スイーツ
~ 伝統と革新、炎のデザート ~ 2000円

"ORENO" Special Bread
俺のこだわりパン (2カット) 380円